



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتأبى لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

معكرونة الفرن Firin Makarna



١ علبة معكرونة شري
٣ عدد بيض
٢ كوب ماء حليب
٤ ملعقة حساء زيت
١ كوب ماء منشور
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل

- # يوضع ماء كثيرا في قدر كبير يضاف ملح ويغلي
- # يوضع مكرونة شريط على الماء المغلي ويطبخ حتى مجي إلى رغبة انساق
- # استقي المكرونة وتصفيتها ويجري من الماء
- # يصب عليها البيض المجلد حليب زيت ملح فلفل أسود ويخلط
- # وفي أعلاها ينشر عليها جبن المكنك المبشورة
- # يطبخ في الفرن المسخن من قبل ١٩٠ درجة حتى يحمر فوقها

ملاحظة : عند طبخ هذا النوع من المكرونة يستخدم ٢ - ٣ رقم من مكرونة شريط بدون قطع