Çörəkli Makaron

Ekmekli Makarna



1 Paket makaron
5 Dilim quru çörək
8 Çorba qaşığı zeytunyağı
10 - 15 budaq cəfəri
1 şiriniyyat qaşığı duz

İlk əməliyyat olaraq qupquru olmuş çörək dilimləri iri qalacaq şəkildə mətbəx robotundan keçirilər ya da havanda döyülər.
4 çorba qaşığı zeytunyağı qoyular, orta atəşdə qızın tərəfindən çörək qırıntıları əlavə olunar. Qırıntılar tündləşənə qədər qovrular. Soyuduqdan sonra incə qıyılmış cəfəri qatılar.
Makaronu bişirmək üçün, bir qazana 5,5 su stəkanı su qoyular. Qaynayınca duz və 4 çorba qaşığı zeytunyağı əlavə edilər və makaron atılar.
Hərdənbir qarışdıraraq makaron 10 - 12 dəqiqə bişirilər. Müddət sonunda bütün suyu çəkər.
Hazırlanan çörək qırıntıları makarona əlavə olunar, qarışdırılar.
İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Çörək qırıntısı, sous, qoz, sarımsaq kimi vəsaitlərlə zənginləşdirilə bilər.

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 1021 | Ad: Çörəkli Makaron | Tarix: 28.03.2024 - 16:42