



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Sobada Pendirli Makaron

Fırında Peynirli Makarna



- 1 Paket makaron
- 5,5 su stəkanı su
- 1 Çorba qaşığı duru yağ
- 1 Tutam duz
- Sousu Üçün;
- 2 Ədəd yumurta
- 2 Su stəkanı süd
- 2 Çorba qaşığı un
- 7 Çorba qaşığı duru yağ
- 1 Çay qaşığı qara bibər
- 1 Şiriniyyət qaşığı duz
- İçi Üçün;
- 2 su stəkanı əzilmiş ağ pendir
- Üzəri Üçün;
- 1 Su stəkanı rəndələnmiş kaşar pendiri

Qazana su, bir qaşığı yağ və bir tutam duz qoyular qaynadılar, makaron əlavə olunur qaynama nöqtəsinə gəlincə atəş qısılar, qarışdırılır, qapağı bağlanılır.

10 - 12 dəqiqə sonra atəşdən alınır.

Dərin bir qabın içində yumurtalar çırpılır. Üzərinə süd, 7 Çorba qaşığı duru yağ, un, duz və qara bibər əlavə olunur, yaxşıca qarışdırılır, bir kənara buraxılır.

Yağlanmış nimçəyə qaynadılmış makaronun yarısı qoyular, düzəldilər. Üzərinə ağ pendir yerləşdirilər. Qalan makaron pendirləri sıyırmayacaq şəkildə sərilər.

Makarona hazırlanan sütlü qarışıq gəzdirdikdən sonra, rəndə kaşar səpilər.

Nimçə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya sürtülər, kaşar pendiri qızarana qədər bişirilər.

Arzu edilən şəkildə dilimlənərək xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Bu tərifdə istifadə edilən ağ pendirin çox yağlı olmaması seçilər.