



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler© Azərce Yemək Tərifləri

Pırasalı Məzzanəlli

Pırasalı Mezzanelli



- 1 paket soba makaron
- 4 adət incə pırasa (yarım kq)
- 5 şorba qaşığı duru yağ
- 2 dilim ağ pendir
- 2 adət yumurta
- 3 şorba qaşığı qatıq
- 2 su stəkanı süd
- 1 çay qaşığı qara bibər
- 1 çay qaşığı duz
- Üzəri üçün:
 - 1 su stəkanı rəndələnmiş kaşar pendiri

- # İlk əməliyyat olaraq yaşıl qisimi daxil olmaq üzrə pırasalar incə qıyılır.
- # Tavaya yağ qoyular, istilənincə pırasa atılar və solana qədər qovrulur, atəşdən götürmədən dərhal əvvəl duz əlavə olunur.
- # Pırasa bir az souunca əzilmiş pendir qatılar və qarışdırılır.
- # Qazana 6 su stəkanı su qoyular. Qaynayınca duz və soba makaron atılar. Makaron yumşaldıqca suya itələnilər. Bütün makaron suya dəyincə 9-10 dəqiqə bişirilər.
- # Bu metodla makaron suyu tamamilə çəkər. Atəşi kpatınca bir çəngəllə alt-üst edilir.
- # Pırasalı xərc makaronun üzərinə tökülər və qarışdırılır. Yağlanmış soba kabına qoyular, düzəldilər.
- # Başqa bir qabda yumurta, qatıq, süd, duz və qara bibər yaxşıca çırpılır. Pırasalı makaronun üzərinə gəzdirilər. Ən son rəndə kaşar səpilər.
- # Əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.
- # İsti olaraq kvadrat kvadrat kəsərək xidmətə təqdim edilir.

Mezzanelli, İtalyanca orta boy soba makaron mənasını verir.