



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

Soba Makaron

Fırın Makarna



- 1 Paket uzun makaron
- 3 Ədəd yumurta
- 2 Stəkan süd
- 4 Yemək qaşığı duru yağ
- 1 Stəkan rəndə kaşar
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı qarabibər

- # Böyük bir qazana bol miqdarda su qoyulur, duz əlavə olunur qaynadılır.
- # Qaynayan suya uzun makaron atılır. Arzu edilən şəklə gələnə qədər bişirilir.
- # Xaşlanan makaron süzülür, sudan keçirilir.
- # Makaron, istiyə dayanıqlı genişcə ocaq qabına yayılaraq yerləşdirilir.
- # Üzərinə, çirpilmiş yumurta, süd, yağ, duz, qarabibər qarışdırılıb gəzdirilərək dökülür.
- # Ən üstə rəndələnmiş kaşar səpilir.
- # 190 dərəcə əvvəldən qızdırılmış ocaqda üstü qızarana qədər bişirilir.

Not: Bu tərz makaron bişirilərkən 2-3 nöme uzun makaron qırılmadan istifadə olunmalıdır.