



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Pâte Au Lait

Sütlü Makarna



1 paquet de pâtes
1 litre de lait
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à café de sel
Pour la surface ;
1/4 de bloc fromage blanc

Mettez du lait dans une casserole, quand il commence à bouillir, rajoutez du beurre et du sel.
Quand le beurre fond, rajoutez les pâtes, puis laissez cuire la pâte dans le lait jusqu'à qu'il absorbe le lait en mélangeant de temps en temps.
Retirez du feu puis rajoutez du fromage écrasé et mélangez.
Servez chaud.

N-B; Le lait peu déborder pendant le bouillonnement. Pour cela laissez cuire à basse température.