



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Pasta nel Milyof in Forno

Milföyde Fırın Makarna



4 impasti di milyof
Mezzo pacco di pasta per forno
1 bicchiere di latte
1 uova
1 bicchierino di formaggio a bianco grattugiato
Mezzo bicchierino di pepenero
1 bicchierino di sale
3 cucchiaini olio di girasole

Gli impastio di milyof si levano dallo frigo, si sciolgono. Si aprono sul tavolo farinato senza perdersi la forma originale.

Gli impasti di milyof si rotolano intorno dei bicchieri a pressione di forno. Si fanno i buchi da qualche posto con la forchetta. Poi si filano insieme con i bicchieri nel vassoio di forno.

Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi. Si cucinano finchè gli impasti di milyof si arrossiscono.

Nella pentola si metta l'acqua un'pò più del normale, dopo aver bollito si aggiungono un spicco di sale e mezzo pacco di pasta. la pasta si bolisce per 12 - 13 minuti.

Poi la pasta si prende nel filtro e si fa passarsi dall'acqua fresca. In questo momento in una ciotola si mescolano bene latte, uova, formaggio grattugiato, olio di girasole e sale e pepenero. Poi la pasta si mette dentro di questa miscelata. Si mescolano bene di nuovo.

Dopo aver cucinato i milyof si levano delle tazze, e si filano nel vassoio di forno in aperto. Dentro si mette la pasta preparata.

Poi il vassoio di nuovo si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi . Si cucinano finchè si arrossiscono.

Si servirsi in caldo.

Nota: Non è bisogno di oliare il vassoio oppure le tazze perchè gli impasti di milyof hanno già olio.