



## Макароны с яйцами

Yumurtali Makarna



4 шт. яйца  
5 ст. л. подслн. масла  
1 ч. л. соли  
1 пакет макарон

- # Макароны сварить, промыть под холодной водой, воду слить. Оставить в кастрюле остывать.
- # В это время, яйца, масло и соль хорошо взбить. Вылить все в остывшие макароны.
- # Хорошо перемешать, затем поставить на средний огонь.
- # Для того чтобы яйца не прилипали к кастрюле помешивать и готовить до готовности яиц.
- # Подавать горячим.

Чтобы добавить вкуса, можно в взбитые яйца добавить пол стакана тертой брынзы.