



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

## Макароны с сыром в духовом шкафу

Fırında Peynirli Makarna



1 пакет макарон  
5,5 стаканов воды  
1 ст. л. подслн. масла  
1 щепотка соли  
Для соуса:  
2 шт. яйца  
2 стакана молока  
2 ст. л. муки  
7 ст. л. подслн. масла  
0,5 ч.л. черный молотый перец  
1 ч. л. соли  
Для начинки:  
2 стакана размятой брынзы  
Для посыпки:  
1 стакан потертого сыра

# В кастрюлю налить воды, добавить 1 ложку масла, щепотку соли, закипятить. Закинуть макароны, когда они закипят, убавить огонь, перемешать и закрыть крышкой.

# Через 10-12 минут снять с огня.

# В глубокой чашке взбить яйца, добавить молоко, 7 ложек масла, муку, соли перец, хорошо перемешать и отставить.

# В смазанный маслом противень выложить половину макарон. Сверху выложить брынзу и оставшуюся часть макарон.

# Все это залить приготовленной молочной смесью и посыпать тертым сыром.

# В разогретую до 200 градусов духовку поставить противень и готовить пока сыр поджарится.

# Подавать порезав на кусочки.

В этом блюде рекомендуется использовать брынзу не жирную.