



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

Запечёные Макароны

Fırın Makarna



500 гр. макарон
3 яйца
2 стакана молока
4 стол.ложки раст.масла
1 стакан тёртого сыра
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца

- # В большую кастрюлю налить воды, посолить и вскипятить.
- # В кипящую воду бросить макароны, варить до желаемой готовности.
- # Воду слить, макароны промыть под холодной водой.
- # Положить в объёмную форму для духовки.
- # Взбить яйцо, добавить молоко, раст.масло, соль, перец, помешать и залить на макароны.
- # Сверху посыпать тёртого сыра.
- # Запекать в заранее разогретой духовке до золотой корочки, при температуре 190.

Обычно, блюда такого вида готовят с макаронами в форме соломки.