



Макароны в Слоёном Тесте

Milföydé Fırın Makarna



4 квадрата слоёного теста
250гр. макарон
1 стакан молока
1 яйцо
Пол стакана натёртого сыра
Щепотка чёрн.перца
Пол чайн.ложки соли
3 стол.ложки раст.масла

- # Слоёное тесто немного раскатать в пласт потоньше.
- # По верх миски положить пласти теста, (по форме миски). Проткнуть в нескольких местах вилкой. Положить на противень вместе с мисками.
- # Запекать до готовности, в заранее разогретой духовке, при температуре 200.
- # Макароны варить 10- 12 минут в солёной воде.
- # Макароны отбросить в дуршлаг и промыть под холодной водой. Молоко, яйцо, натёртый сыр, раст.масло, соль и перец хорошо взбить. Соединить с макаронами и помешать.
- # Тесто отделить от мисок, разложить на противене во внутрь положить макароны.
- # Опять поставить в духовку и запекать до розового цвета, при температуре 200.
- # Подавать горячим.

Так как слоёное тесто уже с маслом, миски и противень смазывать маслом не нужно.