



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

TAVA MAKARNASI



Yarım paket burğu makarna
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı ezilmiş peyaz peynir
1 çay kaşığı tuz
2,5 su bardağı su

- # Su tencereye konur, biraz tuz katılır. Kaynamaya başlayınca makarna atılır. Orta ateşte suyu tamamı çekene kadar pişirilir.
- # Diğer tarafta yumurta, süt, yumuşak tereyağı, tuz ve peynir karıştırılır.
- # Makarna soğuyunca hazırlanan karışım ilave edilir, alt-üst edilir.
- # İki yönlü balık tavasına karışım dökülür. Diğer tarafı kapatılır.
- # Ocağın en büyük gözüne yerleştirilir. Harlı ateşte 3 dakika pişirilir. Sonra ateş kısılır. 15 dakika pişirilir.
- # Tava çevrilir. Bu yüzü de 10 dakika pişirilir.
- # Kapak açılır, pasta gibi üçgen olarak dilimlenir ve servise sunulur.

Not: Tava Makarnası, Fırın Makarnası lezzetindedir ve daha kısa sürede hazırlanır.