



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

MLFYDE FIRIN MAKARNA



4 adet kare milföy hamuru
Yarım paket fırın makarna
1 su bardađı süt
1 adet yumurta
1 ay bardađı rende kařar
Yarım ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz
3 orba kaşığı ayçiçek yağı

- # Milföy hamurları buzluktan indirilir, çözdürülür. Unlu zeminde şeklini bozmadan biraz açılır.
- # Fırın ısısına dayanıklı kaselerin arkasına milföy hamurları kasesinin şeklini alacak şekilde sarılır. Birkaç yeri çatalla delinir. Kaselerle birlikte fırın tepsisine dizilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına sürülür. Milföy hamurları kızarana kadar pişirilir.
- # Bu arada tencereye normalden biraz fazla su konur. Kaynayınca bir tutam tuz ve yarım paket makarna eklenir. Makarna 10 – 12 dakika haşlanır.
- # Makarna süzgeçte süzülür, soğuk sudan geçirilir. Bu arada süt, yumurta, rende kaşar, ayçiçek yağı tuz ve karabiber iyice çırpılır. Makarna bu karışıma dökülür, iyice karıştırılır.
- # Piřen milfyler kaseden çıkarılır, fırın tepsisine açık olarak dizilir. İlerine hazırlanan makarna pay edilir.
- # Milfyde fırın makarna tekrar 200 derece ısıtılmış fırına verilir. Hafif pembeleşene kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Milföy hamurunun içerdiđi yađ nedeniyle kaseleri ve tepsiyi yađlama gerek yoktur.