MİLFÖYDE FIRIN MAKARNA

4 adet kare milföy hamuru
Yarım paket fırın makarna
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çay bardağı rende kaşar
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Milföy hamurları buzluktan indirilir, çözdürülür. Unlu zeminde şeklini bozmadan biraz açılır.
Fırın ısısına dayanıklı kaselerin arkasına milföy hamurları kasenin 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.
Pişen milföyler kaseden çıkarılır, fırın tepsisine açık olarak dizilir. İçlerine hazırlanan makarna pay edilir.
Milföyde fırın makarna tekrar 200 derece ısıtılmış fırına verilir. Hafif pembeleşene kadar pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Milföy hamurunun içerdiği yağ nedeniyle kaseleri ve tepsiyi yağlama gerek yoktur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 899 | Adı: Milföyde Fırın Makarna | İndirme tarihi: 04.07.2025 - 05:25