



Macaroni Scottle

Bilik » Dapur | Ahad, 5 April 2009 20:30

Penulis : Arasyfianah

Bahan 1

- # 500 gr macaroni (rebus, tiriskan).
- # 1 sdm margarine (aduk rata pada macaroni yang telah direbus, sisihkan).

Bahan 2 (Tumis dan Sisihkan)

- # 150 gr daging giling/kornet.
- # 50 gr bawang Bombay (iris-iris kecil).
- # 1 sdm margarine.

Bahan 3

- # 2 sdm margarine.
- # 3-4 sdt terigu.
- # 500 ml susu cair.
- # 100 gr keju parut.
- # Gula, garam, lada, pala, bubuk kaldu (secukupnya).

Bahan 4

- # 5 butir telur.

Bahan 5

- # 100 gr keju parut.
- # 50 gr sosis atau daging asap.

Cara Membuat

Bahan 3 : Panaskan margarine, masukkan terigu, aduk-aduk hingga rata, beri susu sedikit demi sedikit hingga mengental, beri keju, gula, garam, lada, pala, dan bubuk kaldu. Masak hingga mendidih, angkat

Masukkan bahan 2 yang telah ditumis dan bahan 3 ke bahan 1, aduk rata dan tambahkan bahan 4. Masukkan adonan ke loyang yang telah diolesi margarine. Taburi atasnya dengan bahan 5. Panggang hingga matang.