

طريقة عمل البشاميل للمعكرونة



23 إبريل 2019 - 17:30

زبدة غير مملحة- ملعقة كبيرة ونصف

دقيق- ملعقة كبيرة ونصف

حليب- كوب

ملح- رشّة

فلفل أسود- رشّة

حبهان مطحون- رشّة

طريقة العمل

- 1- ذوبي الزبدة في قدر متوسط الحجم على النار .
- 2- أضيفي الدقيق مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية حتى يتشكل خليط كريمي القوام.
- 3- أسكبي الحليب بعدها فوق المكونات مع التحريك لتجانس المكونات.
- 4- أنثري الملح، الفلفل الاسود والحبهان فوق المكونات ثم اتركها على النار حتى تغلي وتحصلي على صلصة بقوام كريمي.

5- أبعدى صلصة البشاميل عن النار ثم استعملها في تحضير المكرونة اللذيذة.