

פסטה בסיר אחד אופן ההכנה

מניחים את הפסטה במחבת עמוקה או סיר,
רצוי כזה עם ציפוי למניעת הידבקות.
מוסיפים את הרוטב ושתי כוסות מים,
שמים על האש ומביאים לרתיחה עם מכסה.
מנמיכים את האש ומבשלים ללא מכסה
עד שהפסטה רכה במידה שאהובה עליכם,
כרבע שעה.
מוסיפים גבינה צהובה מגוררת ומערבבים.
מעטרים בבדיליקום ומגישים חם.

בתיאבון!



איר להרשים את החתוך LEHASHIM.COM

ללא יבוא פורים פסחיים בשבוע
למנו

פסטה בסיר אחד אופן ההכנה

מניחים את הפסטה במחבת עמוקה או סיר,
רצוי כזה עם ציפוי למניעת הידבקות.
מוסיפים את הרוטב ושתי כוסות מים,
שמים על האש ומביאים לרתיחה עם מכסה.
מנמיכים את האש ומבשלים ללא מכסה
עד שהפסטה רכה במידה שאהובה עליכם,
כרבע שעה.
מוסיפים גבינה צהובה מגוררת ומערבבים.
מעטרים בבדיליקום ומגישים חם.

בתיאבון!



איר להרשים את החתוך LEHASHIM.COM

ללא יבוא פורים פסחיים בשבוע
למנו

פסטה בסיר אחד אופן ההכנה

מניחים את הפסטה במחבת עמוקה או סיר,
רצוי כזה עם ציפוי למניעת הידבקות.
מוסיפים את הרוטב ושתי כוסות מים,
שמים על האש ומביאים לרתיחה עם מכסה.
מנמיכים את האש ומבשלים ללא מכסה
עד שהפסטה רכה במידה שאהובה עליכם,
כרבע שעה.
מוסיפים גבינה צהובה מגוררת ומערבבים.
מעטרים בבדיליקום ומגישים חם.

בתיאבון!



איר להרשים את החתוך LEHASHIM.COM

ללא יבוא פורים פסחיים בשבוע
למנו

פסטה בסיר אחד אופן ההכנה

מניחים את הפסטה במחבת עמוקה או סיר,
רצוי כזה עם ציפוי למניעת הידבקות.
מוסיפים את הרוטב ושתי כוסות מים,
שמים על האש ומביאים לרתיחה עם מכסה.
מנמיכים את האש ומבשלים ללא מכסה
עד שהפסטה רכה במידה שאהובה עליכם,
כרבע שעה.
מוסיפים גבינה צהובה מגוררת ומערבבים.
מעטרים בבדיליקום ומגישים חם.

בתיאבון!



איר להרשים את החתוך LEHASHIM.COM

ללא יבוא פורים פסחיים בשבוע
למנו