**prìomh bhiadh le pasta eaconamas dachaigh**

Macaroni le tomàto agus peirsill

**Stuthan**

 anart

 siosar

 3 truinnsearan

 cupa

 siuga

 spàin mhòr

 spàin bheag

 spàin fhiodha

 clàr-poite

 bòrd-gearraidh

 soitheach foidhl

 sgeinean geur

 sìoltachan

 bobhla meadhanach

 sgrìobair

 pana meadhanach

 pana beag

 sgian bùird

 spaideag

50g macaroni

25g margarain

25g min-flùr

250ml bainne

50g cheddar

An t-uachdar

15g càise

slisean tomàto

peirsill

**Uidheaman**

**Dè dh’fheumas mi?**

**Dè nì mi?**

**1**. Cruinnich na h-uidheaman agus na stuthan agus cuir iad air a’ chlàr-obrach.

**2.** Bruich am macaroni ann an uisge goileach le salainn ann (10-12 mionaidean).

Sìolaidh e.

**3.** Bleith an càise – cùm air leth e.

**4.** Nuair a ghoileas an t-uisge, cuir ann an spaghetti agus an salann. Goil gu socair,

gun cheann air a’ phana, airson 10-12 mionaidean.

**5.** NA DÈAN RO BHOG GE-TÀ.

**6.** Roilig a-mach an taois air clàr-obrach le rolair.

**7.**  Cuir an taois air an treidhe agus cuir oir rithe.

**8.** Deasaich an lìonadh, cuir air uachdar na taois e agus bruich san àmhainn .

**9.**  Teasaich an grile.

**10.** Cuir am macaroni dhan t-sabhs chàise.

**11.**  Cuir ann an soitheach foidhl e agus crath càise air uachdar.

**12.**  Cuir fon ghrile e gus am bi e ruadh.

**13.**  Deasaich an sgeadachadh. Nigh agus geàrr an tomàto na shlisean. Nigh

agus geàrr am peirsill.

**14.**  Cuir an sgeadachadh air uachdar.

**15.**  Tog e.

**16.**  Sgioblaich an t-àite.