



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN MAKARNA

1 paket 4-5 numara çubuk makarna (500 gr lık)

2 yumurta, yarım lt süt

3 yemek kaşığı tereyağı veya margarin

1 çay fincan kaşar peyniri rendesi

Tuz

Karabiber

Makarna, kırmadan bol tuzlu suda haşlanıp, suyu süzülür. Fırına dayanıklı yayvanca bir kaba alınıp, eritilmiş yağ ve peynir rendesinin yarısı konup karıştırılır. Kaşıkla hafifçe bastırılır peynirin kalan kısmı üstüne serpilir. Ayrı bir kapta 2 yumurta çatalla çırpılır. Süt, tuz, karabiber ilave edilip karıştırılır ve tepsideki makarnanın üstüne gezdirilerek dökülür. En üste erimiş 2 kaşık yağ gezdirilir, fırına konup üstü pembeleşinceye kadar pişirilir.