



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN MAKARNA

1 paket fiyonk makarna
1/2 lt. süt
3 yumurta
300 gr. taze rende kaşar
1 y. kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Makarna tuzlu bol suda haşlanır, süzülür. Yarım litre süt, 3 yumurta, bir fiske tuz bir çay kaşığı karabiber çırpılır. Tepsiye konulan makarnaya rende kaşarlar bir yemek kaşığı tereyağı ve sütlü karışım karıştırılır. Üzerine yine rende kaşar serpilir. 200 C fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

[ML® Cimcik \(görsel\)](#)