



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN MAKARNA

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
6 Su Bardağı su
3 Adet yumurta
10 Dal maydanoz
1 Su Bardağı kaşar peynir rendesi
1 Su Bardağı süt
1 Paket fırın makarna
1 Su Bardağı peynir rendesi

Makarnaları su ile 15-20 dakı haşlayıp. Süzün. Hemen içine 2 yemek kaşığı margarini eritip katın ve yapışmaması için karıştırın. Ayrı bir kapta yumurtaları, peyniri, maydanozu, ve sütü karıştırın Bu harca makarnalarıda karıştırın. Kare bir borcamı tepsiyi margarın ile yağlayıp çok az ın sepin ve makarnalı harcı tepsiye boşaltın. üzerine kaşar peyniri rendesini serpin. Önceden ısıtılmış fırında üzeri güzelce kızarana kadar fırınlayın.