



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN MAKARNASI

500 gr. 3 numaralı makarna
250 gr. kaşar peynir
6 yumurta
150 gr. tereyağı
Tuz
Biber.

Bir tencereye 2-3 litre su konur. Tuz atılır. Kaynayınca kadar tutulur. Kaynayınca makarnalar kırılmadan ilâve edilir. 10 dakika pişirilir. Ateşten alınıp üzerine soğuk su ilâve edilerek ılıklaştırılır. 20 dakika müddetle kabarması için bekletilir. Suyu süzülür. Bir tepsi bolca yağlanır. Kalan yağ, tuz, biber makarnaya ilâve edilir, karıştırılır. Yarısı tepsiye dökülür. Üzerine bir - iki avuç peynir serpilir. Kalan makarna üzerine yerleştirilir. Kalan peynir üzerine yerleştirilir. Kalan peynir serpilir. Ayrı bir kapta 6 yumurta yarım litre süt ile iyice çarpılır; makarnaların üzerine gezdirilerek dökülür. Fırında pişirilir.