



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN MAKARNASI

500 gram makarna (0 numara)
300 gram kaşar peyniri
150 gram tereyağı
4 yumurta
yarım kilo süt
tuz
karabiber

Bir tencere içine, üç litre kadar su koyarak, ateşe oturtunuz. İçine tuz atınız. Kaynamaya başlayınca, İnce çubuk makarnaları kırmadan ilâve ediniz. Bir defa karıştırıp yarım saat kadar pişmeye bırakınız. Ocaktan İndirerek soğuk su ilâve ediniz, yarım saat kadar kabarması için bir tarafa bırakınız.

Sonra suyunu süzerek tuz ve karabiber atınız. Sadeyağı veya tereyağını makarnanın yarısını koyup rendelediğiniz kaşar peynirinden bir avuç alarak serpiniz. Kalan makarnayı peynirin üzerine yerleştirip, üzerini düzeltiniz. Kalan peyniri de makarnanın üzerini örtecek şekilde serpip, 4 yumurtayı, sütle ayrı bir kap içerisinde çarparak peynirin her tarafına gelecek şekilde dökünüz. Fırına sürerek, üzeri kızarıncaya kadar pişirip, süt katılaşınca fırından çıkartınız. 20 dakika dinlendikten sonra, kare şeklinde keserek, servis tabağına alınız.