



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA MAKARNA

250 gr. 3 numara makarna  
600 gr. süt (3 su bardađı)  
5 adet yumurta  
2 orba kaşığı margarin  
yarım tatlı kaşığı tuz  
1 tutam karabiber  
1 su bardağı kaşar rendesi

Makarnayı bol, tuzlu kaynar suda 12 dakika haşlayın, soğuk su ile yıkayıp, suyunu szn. Yağlanmış bir tepsiye makarnayı aktarın, tuzunu ve biberini katıp karıştırın. Sonra aynı kaba düzgünce yayın başka bir kaptaki yumurta ve sütü iyice çırpın. Makarnanın zerine gezdirin. en son üzerine rende kaşar serpin. 195 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

[ML© Fırın Makarna için tıklayın](#)



Fotođraf "uykusuz" tarafından gönderildi. 12.09.2014