



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MAKARNA

MALZEMELER

150 gr kaşar peyniri rendesi
1 paket kalın çubuk makarna
2 çorba kaşığı un
250 gr margarin
1 yumurta sarısı
650 gr süt

HAZIRLANIŞI

Makarnaları haşlayın. Margarini eritip, un ilave edin. Unun kokusu gidene dek pişirin, aldığı kadar süt katıp koyu muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Kaşar rendesinin bir kısmını ilave edin. Ateşten alınca yumurta sarısı ile çırpın. Makarnayı büyükçe bir tabağa boşaltıp, sosun yansı ile karıştırın. Üzerini kalan sos ve kaşar rendesi ile sıvayıp, önceden ısıttığınız kızgın fırına verin. Üzeri kızardığında, fırından alın, on dakika bekletip servis yapın.

[ML© Milföyde Fırın Makarna için tıklayın](#)



Fotoğraf "semra bacı" tarafından gönderildi. 26.02.2021