



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MAKARNA

500 Gr. makarna

500 ml süt

2 çorba kaşığı margarin

4 adet yumurta

200 Gr. kaşar peynir (üzeri için)

Makarnaları kırmadan oldugunu gibi haşlayıp suyunu süzünüz. Tekrar tencereye alıp içerisine eritilmiş yağı verendelenmiş kaşar peynirinin yarısını koyup karıştırınız. Üzerine kalan kaşarı serpiniz diğer tarafta bir kaba 4 yumurtayı kırıp çatalla iyice çirpin. yumurtaya yarım litre sütü, tuzu ve karabiberi koyup tepsideki makarnaların üzerine gezdirerek dökünüz en üstüne erimiş 1 kaşık yağı gezdirerek döküp fırına koyunuz sonra çıkartıp hafif soğuyunca kare veya baklava şeklinde kesip servis yapınız.
