



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PAZILI FİYONK MAKARNA

- 1 bağ pazı
- 1 paket fiyonk makarna
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 100 gr. beyaz peynir
- 3 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 su bardağı kaşar peyniri

Pazıları yıkayıp, ince ince doğrayın

Makarnayı kaynayan suya atıp haşlayın.

Makarnayı süzüp hemen doğranmış pazıların üzerine dökün iyice karıştırın (bu esnada pazılar biraz yumuşayıp inecektir) İçine yumurta, mayonez, peynir ve karabiberi atıp tekrar karıştırın.

Yağlanmış büyük borcama bastırarak yerleştirin.

Margarini küçük bir tencerede eritin

Üzerine unu katıp kavurun

Sütü de ilave edip hızlıca karıştırın,

Kaynayıp 2 dakida daha piştikten sonra ocaktan alın

Pazılı makarnanın üzerine boşluk kalmayacak şekilde yayın. Kızgın fırına sürüp üzeri hafif kızarana kadar pişirin.

En son rendelenmiş kaşarı üzerine gezdirip eriyene kadar fırında tutun.