



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE SOĞANLI FIRINDA MAKARNA

- 1 paket fırın makarnası
- 6 su bardağı su
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı peynir rendesi
- 1 su bardağı süt
- 10-12 dal kıyılmış maydanoz.
- 2 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 çay bardağı eritilmiş margarin
- 1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
- 2 dal taze soğan

Makarnaları su ile 15-20 dakika haşlayıp ve süzün. Hemen içine 1 çorba kaşığı yağ katın ve yapışmaması için karıştırın. Ayrı bir kapta yumurtaları, peyniri, maydanozu, ince doğranmış taze soğanı, eritilmiş yağı ve sütü karıştırın. Bu harca makarnaları da karıştırın. Kare bir tepsiyi sana klasik yağ ile yağlayıp çok az un sepin ve makarnalı harcı tepsiye boşaltın. Üzerine kaşar peyniri rendesini serpin. Önceden ısıtılmış fırında üzeri güzelce kızarana kadar fırınlayın.

