



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MAKARNA

<https://www.olimermakarna.com>

yarım paket makarna
6 su bardağı su (makarnayı haşlamak için)
3 adet yumurta
1 su bardağı peynir rendesi
1 su bardağı süt
1 çay bardağından 1 parmak eksik sıvı yağ
10-12 dal yaprakları temizlenip kıyılmış maydanoz.
tuz
karabiber
Üzerine:
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi

Makarnaları 15 dakika haşlayın ve süzün. Hemen içine 1 çorba kaşığı sıvı yağ katın ve yapışmaması için karıştırın. Ayrı bir kapta yumurtaları, peyniri, maydanozu, sıvı yağını ve sütü karıştırın .Bu harca makarnaları da karıştırın. Kare bir borcamı tepsiyi margarin ile yağlayıp çok az un sepin ve makarnalı harcı tepsiye boşaltın. üzerine kaşar peyniri rendesini serpin. Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar fırınlayın.

[ML® Salamlı Makarna için tıklayın](#)