



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MAKARNA

Malzeme :

500 gr. çubuk makarna,
1/2 lt. süt,
3 kaşık yağ,
5 yumurta
200 gr. kaşar peyniri,
tuz,
karabiber.

Yapılışı:

- 1- Bir tencereye bolca su koyup tuzunu ilave ediniz.
 - 2- Su kaynayınca makarnaları içine atınız (Çubuk makarnayı kırmadan).
 - 3- Makarnaları 20 dakika yumuşayınca kadar haşlayınız, suyunu süzünüz.
 - 4- Tekrar tencereye alıp içerisine eritilmiş yağ rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını koyup karıştırınız.
 - 5- Üzerine kalan kaşar peynirini serpiniz.
 - 6- Diğer tarafta bir kaba 5 yumurtayı kırıp çatalla iyice karıştırınız.
 - 7- Yumurtalara 1/2 lt. sütü, tuzu, karabiberi koyup tepsideki makarnaların üzerine gezdirerek dökünüz.
 - 8- En üstüne erimiş 2 kaşık yağ gezdirip, tepsiyi fırına koyup altı üstü pembe oluncaya kadar pişiriniz.
 - 9- Sonra çıkartıp hafif soğuyunca kare veya baklava gibi kesiniz.
-