



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MAKARNA

Malzemesi

1 paket 2-3 numara çubuk makarna
2 bardak süt
4 adet yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay fincanı kaşar peyniri rendesi
Tuz
Karabiber

Makarnaları haşlayıp süzün ve üzerine 2 bardak soğuk su gezdirin. Bir tepsiye yayarak üzerine tuz, karabiber ve eritilmiş tereyağı gezdirip karıştırın. Ilık sütte çırdığınız yumurtaları üzerine gezdirerek dökün ve hafifçe karıştırın. Düzgün şekil verip üzerine kaşar peyniri rendesi serpiştirin. Fırında 20-25 dakika kızartarak servis yapın.

Not: Makarnaya beşamel sos dökülerek fırında kızartırsanız "Makarna Ogretan" adını alır.