



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI FIRIN MAKARNA

1 paket makarna
500 gram kuzu ıspanak
1 demet taze soğan
3 orba kaşığı tereyağı
3 orba kaşığı yoğurt
2 diř sarımsak
2 su bardaęı süt
2 adet yumurta

Öncelikle makarnaları güzelce haşlayın. Bu arada ıspanakları ve taze soğanı ince kıyıp elinizle ovun. Haşlanmış makarnaları ikiye bölüp bir kısmını derin bir fırın kabına alın. zerine ıspanaklı karışımından koyup kalan makarnayı da üzerine ekleyin. Derin bir kabın içinde yumurtaları, sütü, erimiş yağı ve yoğurdu güzelce çırpın. Bu sulu sosu da makarnaların üzerine bolca dkn. 200 derecede 40 dakika pişirip sıcak olarak servis yapın.