



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI FIRIN MAKARNA

500 g Veronelli Fırın Makarna
750 g temizlenmiş ve doğranmış ıspanak
5 yumurta
1 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı un
1 ½ su bardaęı süt
500 gr. rendelenmiř kařar peyniri
1/2 çay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber

Un tereyağında kavrulur, içine süt ve yumurta akı eklenir. Muhallebi kıvamına gelince tuz, karabiber ve kaşar rendesinin yarısı eklenir. Ispanak sosla karıştırılır. Veronelli Fırın makarna kırmadan pişirme önerisine uygun olarak haşlanıp, szldkten sonra malzemelerin bulunduğu kaba boşaltılır. Karışım fırın kabına alınır, üzerine yumurtanın kalan sarıları sürülür, kalan kaşar rendesi serpiştirilir ve fışına verilir. 200 C de 20-25 dakika fışında tutulduktan sonra üstü kızarınca fışından çıkarılır. Dilimlenerek servis yapılır.

