



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MAKARNA

500 gr. makarna
2 orba kaşığı yağ
2 orba kaşığı un
2 bardak süt
Tuz
1 ay bardağı rende kaşar peyniri
2 yumurta

Makarnaları bol tuzlu suda haşlayın. Suyunu szn. Bir tencereye margarini, unu koyup karıştırın ve hafifçe sarartın. 2 bardak sütü yedirin. Tuzunu ilave edin. Suluca bir krema haline gelince indirin ve bir çay bardağı rende kaşar peyniri kremaya karıştırın. Szlmş makarnayı kremayla iyice karıştırın ve tepsiye yerleştirin. stne dövülmüş iki yumurtayı döküp her tarafına yayın. Fırına sürüp üstü kızarıncaya çıkarın. Biraz soğuduktan sonra keserek servis yapın.