



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA FIRIN

300 makarna (3 numara)

10 bardak su

2 orba kaşığı tuz

SALÇASI:

80 gram tereyağı, ya da margarin (4 çorba kaşığı)

150 gram rende kaşar (1 1/2 bardak)

300 gram süt (1 1/4 bardak)

4 yumurta

Tuz

Karabiber

1 Bir tencereye; 10 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; kırmadan 300 gram 3 numara makarna koyarak, makarnalar atlamak, ya da çok ezik bir Őekil almamak Őartiyle yumuşakça bir hal alınaya kadar aşığı yukarı 15-20 dakika haşlamak, yumuşayınca, sıcak suyunu dökerek makarnaları birkaç kez soğuk su ile yıkamalı, sonra da bunların üstlerini iyice kaplayabilecek kadar soğuk su katarak, makarnaları su içinde 15 dakika bırakmalıdır. (Bunu deliksiz 2 numara makarna kullanarak da yapabilirsiniz. Ancak 3 numara makarna ile daha nefis olur).

2 On beş dakika sonra makarnaları, kalın delikli bir süzgeçten geçirerek suyunu iyice süzdükten sonra makarnaları tekrar tencereye almalı ve bunlara; erimiş bir halde dört silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin, 1 kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz ile bir buçuk bardak rende kaşar veya gravyerin yalnız bir bardağını koyarak, harmanlamak, hepsini iyice birbirlerine karıştırmalı, sonra da bunları, içi hafifçe yağlanmış 26 - 28 santimetre çapındaki bir tepsiye düzgün bir Őekilde dşedikten sonra, üzerlerini hafifçe bastırarak makarnaların tepsiye iyice yerleşmesini sağlamalı ve üstlerine, kalan yarım bardak peyniri eşıt bir Őekilde serptikten sonra tepsiyi bir yana ayırmalıdır. (Makarnaya, 150 gram yerine, 100 gram peynir de kullanabilirsiniz).

3 Bundan sonra küçük bir kaba; 4 adet bütün yumurta kırdıktan sonra tel, ya da çatalla yumurtaları 2 dakika kadar dövmeli, sonra bunlara; bir, bir çeyrek bardak soğuk süt katarak, her ikisini birkaç kez daha karıştırdıktan sonra, bu yumurtalı sütü tepsiye dşemiş olduğumuz makarnaların üstlerine dökmeli ve tepsiyi, orta kuvvetteki fırına sürerek, 60 dakika pişirmeli, sonra tepsiyi fırından alarak, makarnayı dörder köşe parçalara kesmeli ve servis yapmalıdır.