



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAKARNA MAFFİN

Yarım paket düdük makarna

1 adet yumurta

1 su bardağı süt

1 çay kaşığı karabiber

2 çay kaşığı tuz

1 çorba kaşığı tereyağı

1 avuç rende kaşar

Makarna bol suda haşlanır ve suyu süzülür. Sıcakken tereyağı bırakılır. Diğer yanda yumurtalar bir kaba kırılır, tuz eklenir, dağılana kadar çırpılır. Süt, karabiber ve rende kaşar eklenir. Tereyağlı makarna ilave edilir, güzelce karıştırılır. Hazırlanan makarna yağlanmış maffin kalıplarına doldurulur. 190 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.