



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MAKARNA TATLISI

500 gram makarna (isteğe göre esmer makarna)

2 tane vanilya

1 litre süt

4 bardak su

4 tane yumurta

1 tane limonun kabuğunun rendesi

1 bardak şeker

1 paket Pudra şekeri

1 yemek kaşığı yağ

Makarnayı fırında orta sıcaklıkta hafif kızartın.

Makarna kızarmaya başlayınca suyu tepsiye döküp pişirmeye devam edin.

Yumurtayı çırpıp üzerine limon kabuğu, süt, şeker, yağ ve vanilyayı ilave edin. Makarnanın suyu kalmayınca yumurtalı karışımı makarnaya ekleyin.

Üzeri pişene kadar pişirmeye devam edin. En son üzerine pudra şekeri serpip servis edin.

---