



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI MAKARNA OGRATEN

- 1 paket makarna
- 2 adet ince pırasa
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 3 orba kaşığı sıvıyağ
- 1 ay kaşığı tuz
- Sos için:
- 1 su bardağı süt
- 1 orba kaşığı un
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 adet yumurta

Pırasalar çok ince kıyılır. Sıvıyağda yumuşayana dek kavrulur. Bu arada makarna haşlanır, suyu süzölür, tereyağı eklenir ve alt üst edilir. Pırasa katılır, biraz daha karıştırılır. Makarna fırın kabına dökölür. Diğer tarafta un ve tereyağı kavrulur. Süt ve tuz eklenir, kıvam alana kadar pişirilir. Kenara alınır, ılıyınca bir yumurta kırılır, iyice karıştırılır ve makarnanın üzerine yayılır. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.