



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI MAKARNA

1 paket makarna
Yarım bardak ayçiçek yağı
10 tane yumurta
Tuz
Maydanoz

Makarnayı haşlayın. Soğutup süzerek tepsiye dökün. Yumurtaları haşlayın. Katı olsun. Ufak ufak doğrayın. Maydanozu, tuzu, yağı da ilave edin. Makarnayla karıştırın. Fırında 15 dakika pişirin. Dinlendirip servis yapın.

[ML® Yumurtalı Domatesli Makarna için tıklayın](#)