



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI FIRIN MAKARNA

MALZEMESİ:

1 paket makarna,
150 gr. un,
3 su bardağı süt,
100 gr. haşlanmış bezelye,
1 haşlanmış havuç,
200 gr. taze kaşar,
margarin,
fesleğen,
kekik,
yarım demet maydanoz,
katıyağ,
tuz.

Kaynar tuzlu suda makarnayı haşlayın. Kızgın yağda yağı kavurun ve üzerine yavaş yavaş sütü ilave edip tuzunu ayarlayın. Isıya dayanıklı bir cam kaba makarnayı, bezelyeyi, haşlanıp doğranmış havucu, baharatları ve kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırın. Üzerine sosu yayın ve rendelenmiş kaşarı serpiştirin. 180 dereceye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.