



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜLBÜL YUVASI MAKARNA

- 1 paket spagetti
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 5 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı rende kaşar

Spagetti haşlanır ve süzülür. Başka bir kaptaki süt, yağ, tuz ve yumurta çırpılır, spagettinin üzerine dökülür ve karıştırılır. Büyük bir çatal spagettinin içinde döndürülerek bir tutam makarna alınır. Bülbül yuvası şeklindeki makarna yağlanmış fırın kabına konur. Tenceredeki spagettiler bitene kadar aynı işlem sürdürülür. Üzerine kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.
