



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOĞU USULÜ MAKARNA

350 gr. makarna (3 no.)
10 bardak su
1 çorba kaşığı tuz
30 gr. tereyağı (1,5 çorba kaşığı)
50 gr. margarin (1,5 çorba kaşığı)
150 gr. rende kaşar (1,5 bardak)
4 tane yumurta
1 kahve kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı tuz

Ölçülere göre bir tencereye su doldurulur, tuz da konulup iyice kaynatılır, 3 numara makarnalar kırılmadan atılır, 15-20 dakika kaynatılır, suyu süzülür ve makarnalar soğuk suda 2-3 defa yıkanarak başka bir tencereye alınıp üzerine bol soğuk su doldurularak 15 dakika suda bekletilir. Sonra süzgece konarak suları iyice süzülür, yeniden tencereye konulur ve bunlara erimiş tereyağ, margarin, karabiber, tuz ve bir bardak rendelenmiş kaşar peyniri ilâve edilerek hepsi güzelce harmanlanır, iyice karıştırılır. Bir tepsi alınarak içi hafifçe yağlanır ve içine muntazam bir şekilde makarnalar döşenir, üzerleri avuçla biraz bastırılır ve tepsiye iyice yerleştirilir. Üzerlerine de yarım bardak rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. Bu iş bitince bir kâseye yumurtalar kırılır, bir çatalla 2 - 3 dakika iyice karıştırılır, yarım bardak süt de ilâve edilerek yine iyice karıştırılıp makarnaların üzerine dökülür ve tepsi orta ısıdaki fırına sürülür. Bir saat sonra fırında pişen makarnaların üzeri pembeleşince, tepsi fırından çekilir ve makarnalar kare halinde kesilerek servis yapılır.