



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN MAKARNA

<https://www.makarna.org.tr/>

500 gr fırın makarna
250 gr beyaz peynir
150 gr tereyağ
1 bardak süt
100 gr kaşar peyniri
7 yumurta

Makarnaları kaynar suda 10-12 dakika haşlayın. Birkaç kez soğuk sudan geçirdikten sonra, üzerini örtecek kadar soğuk suyun içinde yumurtaları ve rendelenmiş 50 gr kaşar peynirini telle çırpın. Sütü ekledikten sonra, üçte ikisini makarnaya karıştırın. Beyaz peyniri çatalla ezip makarnaya ekleyin. Makarnaları fırın kabına alıp, üzerine kalan yumurtalı karışımı ve kaşar peyniri rendesini gezdirin. Orta ısıda, makarnaların üzeri pembe bir renk alana dek, 30 dakika fırınlayın.