



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN MAKARNA

<https://www.beslermakarna.com>

1 paket Beşler fırın makarna
250 gr. Kaşar peyniri
1 Lt. süt
200 gr. Tereyağı
1 adet yufka
3 yemek kaşığı sıvı yağ
3 adet yumurtanın sarısı
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı salça
Tuz
Karabiber

Bol tuzlu suda haşladığınız makarnayı süzün. Tencerede tereyağını un ile pembeleşene kadar kavurun, üzerine sütü ilave edip kısık ateşte kaynatın. Bu karışımla makarnayı, karabiber ve rendelediğiniz kaşarın üçte biri ile birlikte karıştırın. Bir fırın tepsisini yağlayarak içine yufkayı serin. Üzerine makarnayı boşaltıp düzleyin. Havucu rendeleyip az yağda hafif soldurun, salçayı ve yarım su bardağı suyla birlikte kaynayınca ateşten alın. Bu sosu makarnanın üzerine serin. Yufkayı en üste kapatarak yumurta sarısını üzerine fırça ile sürün. Rendelenmiş kaşarın kalanını üzerine dökün, fırında her iki tarafı kızarıncaya kadar pişirerek sıcak servis yapın.