



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRIN MAKARNA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Yemek Kaşığı un
1 Paket boru fırın makarna
0,5 Litre süt
1 Tutam karabiber
1 Adet yumurta sarısı

Margarini tencereye alıp unu ilave ediyoruz biraz kavurup sütünü ekliyoruz tuzunda ekleyip muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişiriyoruz sonra makarnayı haslayalım makarna haşlanırken beşamel sos ılıyınca içine 1 tane çırpılmış yumurta karabiber ve beyaz peyniri ekleyip güzelce karıştıralım sonra makarnayı süzdükten sonra altını yağladığımız bir borcama boşaltalım üzerine hazırladığımız beşamel sosu boşaltıp biraz karıştırarak yedirelim üzerinede kaşar peyniri serpip 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.