



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN MAKARNA

Necip Usta

250 gram 3 numara makarna
5 adet yumurta
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
3 su bardağı süt (600 gram)
Az hindistancevizi
1 su bardağı rende kaşar (veya gravyer)
2 çorba kaşığı yağ

- 1) Makarnayı tuzlu bol kaynar suda 12 dakika haşlayınız. Soğuk su ile soğutup süzdürünüz.
- 2) Bir güvecin veya ateşe dayanıklı cam kabın veya küçük bir tepsinin içini tamamen yağlayıp makarnayı ilâve ederek üzerine tuzunu, biber ve hindistancevizini, yağını eirmiş olarak ilâve edip karıştırınız.
- 3) Yağladığınız kabın içine düzgünce yayınız. Yumurtayı bir kapta çırpıp üzerine kaynar olarak sütünü karıştırarak yediriniz.
- 4) Makarnanın üzerine gezdirerek dökünüz ve peynirini serpip 20 dakika orta hararetle fırında kızartıp servis yapınız.