



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN MAKARNASI

Kalaylı, kenarlı ve içi yağlanmış bir yuvarlak tepsiye haşlanmış ve suyu süzölmüş olan makarna çubuklarını tabaka halinde döşemeli ve aralarına mevcut cinsten rendelenmiş peynirleri de serpmelidir. Tepsinin müsaadesi dahilinde bu şekilde, ikinci, üçüncü tabakaları da makarna ve peynirle meydana getirmelidir. Yine tepsinin büyüklüğüne göre, üst tabakayı, tamamen örtecek adette 8 -10 yumurtayı da biraz sütle birlikte çalkaladıktan sonra, tepsinin içindekilerin en üstüne boşaltmak ve erimiş tereyağından kaşıkla her tarafa serperek işi bitirince, tepsiyi fırına vermelidir. Kıvamı dairesinde kızarınca baklava şeklinde keserek sıcak sıcak herkese bir porsiyon vermelidir.
