



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA DOMATESLİ MAKARNA

MALZEMELER

350 gr çubuk makarna
16 bardak su
2 bardak süt
1 baş soğan
4 adet yumurta
3.5 çorba kaşığı tuz
3/4 kahve fincanı un
1 kahve kaşığı karabiber
2.5 çorba kaşığı tereyağı
1.5 bardak rendelenmiş kaşar peyniri.
3 adet domates (ya da bir kahve fincanı tuzsuz domates salçası)

HAZIRLANIŞI

Su ve tuzu kaynatıp, makarnaları kırmadan tencereye atın. 20 dakika haşlayıp, tencereyi ateşten alın. Makarnanın suyunu süzün. Bir tencereye iki buçuk kaşık tereyağı ve yemeklik doğranmış soğanı koyun. Orta hararetle ateşte soğanları pembeleştirin. İçine unu katıp, hızlı hızlı karıştırarak iki dakika daha kavurmaya devam edin. Yarım kaşık tuzla, karabiber serpip, karıştırmaya devam edin. İçine ılık sütü yavaş yavaş dökün. Karıştırarak sekiz dakika pişirin. Koyu muhallebi kıvamına gelince, önceden hazırladığınız domates salçasını ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra çok hafif bir ateşte bırakın. Domates salçası için domateslerin kabuklarını soyun. Çekirdeklerini ayıklayıp, küp küp doğrayın ve yarım çorba kaşığı yağla birlikte beş dakika kuvvetli bir ateşte pişirin. Makarnaların suları iyice süzöldükten sonra ateşe koyun. Üzerine sırasıyla bir buçuk bardak rendelenmiş peynir, hazırlanmış olan salça ve en son olarak da çırpılmış yumurtaları katın. İyice karıştırıp, tümünü içi hafifçe yağlanmış yüksekçe bir fırın kabına yerleştirin. Kızgın bir fırına koyup, 40-45 dakika kadar pişirin. Çıkartıp, 15 dakika bekletin.