



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ETLİ MAKARNA

1 paket fırın makarna
350 gr yağsız dana eti
2 su bardağı et suyu
1 çorba kaşığı u1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tuz

Et haşlanır ve didiklenir. Makarna haşlanır, yağlanmış fırın kabına konur. Üzerine didiklenmiş et serpilir. Soğuk et suyu, tuz ve un çırpılır, makarnanın üzerine gezdirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15 dakika kadar pişirilir.
