



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA GARNİTÜRLÜ SPAGETTİ

- 1 paker spagetti makarna
- 2-3 tane orta boy havuç
- 2 su bardağı kadar bezelye
- 1 su bardağı kaşar peyniri
- 1 su bardağı kaşar peyniri
- 2 tane yumurta
- 1 paket (200-250 gr kadar.) çiğ krema
- 1 çay bardağı süt.
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı yağ

Makarnamızı bol tuzlu suda haşlayalım, süzelim üzerine 2 yemek kaşığı yağ karıştırıp kenara koyalım. Havuçlarımızı soyalım, minik minik doğrayalım, bezelyelerimizide ekleyip bir tencerede haşlayalım. Makarnalarımızın bulunduğu kabımıza bütün malzemelerimizi koyalım ve elimizle güzelce karıştıralım. Fırın tepsimizin içerisine pişirme kağıdı serelim, hazırladığımız makarnalarımızı tepsimize yerleştirelim. Fırına verelim, yaklaşık 15-10 dakika pişirelim. Fırından çıkartıp üzerine bol kaşar peyniri serpelim ve tekrar fırına verelim. 200-250C Altı, üstü kızarana kadar pişirelim.

