



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ISIRGANOTLU MAKARNA

1 bağ ısırgan otu
1 paket fiyonk makarna
2 adet yumurta
2 kařık mayonez
100 gram kadar beyaz peynir, karabiber
Beřamel sos:
3 su bardađı süt
3 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı karabiber,kişniş
Üzeri için:
1 su bardađı rendelenmiř kařar peyniri

Isırgan otlarını yıkayıp, ince ince doğrayın
Makarnayı kaynayan suya atıp haşlayın.
Makarnayı süzüp hemen doğranmiş ısırgan otlarının üzerine dökün. İyice karıştırın (bu esnada ısırganlar biraz yumuşayıp inecektir)
İçine yumurta, mayonez, peynir ve karabiberi atıp tekrar karıştırın
Yağlanmış büyük borcama bastırarak yerleştirin.
Margarini küçük bir tencerede eritin
Üzerine unu katıp kavurun
Sütü de ilave edip hızlıca karıştırın,
Kaynayıp 2 dakika daha piştikten sonra ocaktan alın.
Isırganotlu makarnanın üzerine boşluk kalmayacak şekilde yayın.
Kızgın fırına sürüp üzeri hafif kızarana kadar pişirin.
En son rendelenmiş kaşarı üzerine gezdirip eriyene kadar fırında tutun.
Yemeđimiz servise hazır.