



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ISPANAKLI MAKARNA

MALZEMELER

1/2 paket spagetti
1/2 çay bardağı sivi yağ
2 orba kaşığı un
1 adet yumurta
1.5 su bardağı süt
1 adet soğan
1 ay bardağı eski kasar peyniri rendesi
250 gram ıspanak
Tuz, karabiber

YAPILIŞI

Ön hazırlık olarak ıspanakları ayıklayıp, bol suda yıkayın ve kendi suları ile haslayın. Haslanan ıspanakları tencereden alıp, 1 parmak eninde doğrayın.

1/2 bardak sivi yağı tencereye alıp içine piyaz doğranmış soğanım ilave edip, pembeleştirin. ıspanakları soğanın içine ilave edin ve tuz, karabiberini ekleyin. Makarnaları haslayıp, süzün. Küçük bir cam tepsiye makarnanın yarısını alın, ıspanaklı harcı üzerine dökün ve kalan makarnanın tümünü ıspanakların üzerine dökün. 1/2 çay bardağı sivi yağı tavaya alıp içine unu ilave edin. Un sarıyana dek kavurun. 1.5 bardak sütü kavruılan una ekleyin. Boza kıvamına gelene dek pisirin. Atesten alarak 1 yumurtayı ilave edin ve çırpalım. Makarnanın üzerine sosumuzu dökün. Eski kasar rendesini de serpererek, orta ısıli fırında 15-20 dakika pisirin. Üzeri kızaran fırın makarnayı dilimleyerek, servis yapın.

[ML® Ispanaklı Makarna için tıklayın](#)