



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KAJULU MAKARNA

1 paket spagetti
Yeteri kadar su
2 orba kaşığı un
3 orba kaşığı tereyağı
1,5 su bardağı soğuk süt
1 paket krema
4 adet yumurta
Yarım su bardağı kaju
1 demek dereotu
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 ay kaşığı sıvı yağ
Tuz

Makarnayı sıvıyağ ve tuz eklediğiniz suda haşlayıp, szn. Un ve tereyağını bir tavaya alıp, unun rengi hafif pembeleşene kadar kavurun. Süt ve krema ilave edip, karıştırarak kıvamlı bir sos elde edin. Sos soğuduktan sonra içine yumurtaları kırın ve çırpın. Kaju, kıyılmış dereotu ve kaşar peynirinin yarısını ekleyin. Haşlanmış makarnayı da ilave ettikten sonra tüm malzemeyi karıştırın. Orta büyüklükte bir fırın kabını yağlayın ve içine makarna-lı karışımı yayın. zerine kalan kaşar peynirini serpin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimleyerek, sıcak servis yapın.