



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAŞARLI KRAKERLİ MAKARNA

500 gr makarna
50 gr rendelenmiş kaşar peyniri
50 gr eritilmiş margarin
1 paket ezilmiş tuzlu kraker
2/3 su bardağı süt
Tuz
Karabiber

Makarnayı pişmesine yakın ayarında haşlayıp süzün, tuz ve karabiberle harmanlayın..
Çukurca bir porselen fırın kasesinin içini hafifçe yağlayın..
En alttan başlayarak biraz kaşar rendesi, biraz makarna olacak şekilde kaseye yerleştirin..
Eritilmiş margarinle krakerleri karıştırıp, kaşar kaldıysa onu da ekleyip en üstü kapatın..
Üzerine sütü eşit şekilde gezdirin..
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında,30 dk kadar pişirin..

