



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KAŞARLI MAKARNA

1 paket fırın makarna
1 it süt
4 yemek kaşığı un
250 gr margarin veya yarım çay bardağı sıvı yağ
250 gr eski kaşar
4 yumurta
1 çay kaşığı tuz

Fırın makarnamızı haşlayıp süzuyoruz. Ayrı bir tencereye yağımızı bırakıyoruz.
4 kaşık unumuzu ekleyip kavuruyoruz ardından azar azar sütümüzü ekleyip hızlıca çırpıyoruz topaklanmasın diye bir miktar tuz ilave edip pişiriyoruz ve ocağı kapatıyoruz. Rendelediğimiz kaşan karışıma ilave ediyoruz. Ayrı bir kapta yumurtalara çırpıp haFiF ılıyan karışıma ekleyip iyice karıştırıyoruz. Makarnamızı fırın tepsisine döküyoruz ve hazırlamış olduğumuz sosu makarnanın üzerine gezdiriyoruz. Önceden ısıtılmış 180° fırında yaklaşık 40-50 dk. üzeri kızarıncaya kadar pişiriyoruz.

