



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KELEBEK MAKARNA

1 paket kelebek makarna
2 su bardağı süt
2 yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı
200 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

Makarnaları 15 dakika kadar tuzlu suda haşlayıp süzün. Üzerine tereyağını ekleyip karıştırın. Diğer taraftan da sütü yumurtayla çırpın. Makarnaların içine ezilmiş peynirleri, kıyılmış maydanozları ekleyip karıştırın. Fırın tepsisini yağlayıp makarnayı içine boşaltın. Üzerine de sütlü, yumurtalı karışımı döküp 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında pişirin. Üzeri iyice kızarıncaya kadar pişmeye bırakın. Dada sonra dilimleyip servis tabağına alın.