



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FIRINDA KEPEKLİ MAKARNA PAY

1 paket Knorr Peynirli Makarna Sosunu  
250 ml soğuk su  
½ paket kepekli burgu makarna  
5 adet taze soğan (dilimlenmiş)  
2 adet yumurta  
1 çay bardağı mısır  
½ çay kaşığı kimyon  
½ çay kaşığı pul biber  
1 çay bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)  
1 çay kaşığı kekik

Küçük bir tencerenin içine 1 paket Knorr Peynirli Makarna Sosunu 1 ¼ su bardağı (250 ml)soğuk suya ilave edin.Sosu kaynaya kadar karıştırın.  
Sos kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 5 dakika boyunca ara sıra karıştırarak pişirin.  
Makarna bol tuzlu suda haşlandıktan sonra süzdürülür ve oda sıcaklığında soğutulur.  
Sos ve makarna tüm malzemelerle karıştırılarak yağlanmış kelepçeli kalıba dökülür.  
Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilerek servis edilir.