



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA LORLU MAKARNA

1/3 su bardağı ince doğranmış soğan
3-1/2 bardak makarna pişirilmiş
1-3/4 su bardağı az yağlı çedar peyniri rendelenmiş
2 yemek kaşığı taze maydanoz kıyılmış
1/2 bardak yağsız süt buharlaşmış
1.5 fincan lor peyniri
1 çay kaşığı hardal
1/2 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı karabiber

Makarnayı haşlayıp süzün, peynir rendesi ile maydanoz ekleyin ve kenara koyun. Çırpıcı ile süt, lor peyniri, hardal, tuz ve biberi çırpın. Bir borcam içine makarnalar ile lor peynirli sütlü karışımı güzelce döküp karıştırın. Fırında 20-25 dk. güzelce kızarana dek pişirin.

Not: Dilerseniz fırın tepsisinde koyabilirsiniz. Ancak sprey ile güzelce yağlayın.

