



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MAKARNA KEBABI

1 paket makarna
2 yemek kaşığı tereyağı
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
200 gram az yağlı dana kıyması
300 gram kuru soğan
1/5 demet maydanoz
50 gram tuz
400 ml süt
100 gram un
3 adet yumurta
1 tutam çörekotu ve susam

Doğranmış soğan ve kıymayı az yağda kavurun, kıyılmış maydanozu ilave edin ve makarna içinin harcını hazırlayın. Yağlanmış tepsiye haşlanmış makarnanın yarısını döşeyin.

Rendelenmiş 100 gr kaşar peynirini önce alt tarafa, sonra kıymalı harcı ise üzerine yayın.

Geride kalan haşlanmış makarnayı üzerine döşeyin.

Margarini 100 gr un ile birlikte kavurun.

400 ml süt içerisinde 3 adet yumurtayı çırpın ve kavruşun unun üzerine dökerek, yumuşak muhallebi kıvamında pişirin.

Hazırlanan bu sosu tepsideki makarnanın üzerine dökün.

Üzerine bir tutam susam ve çörekotunu atarak tepsiyi fırına sürün.

Orta hararettteki fırında, sos açık kahverengi rengini alana kadar, 20-25 dakika pişirin.

Pişen makarnayı dinlendirdikten sonra, porsiyon şeklinde keserek ılık servis yapın.

