



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA MAKARNA (KIBRIS)

KKTC'de İmgesel Yemekler  
Doğu Akdeniz Üniversitesi

1 paket fırın makarna  
1 kilo kıyma  
3 yumurta  
1 paket süt  
10 kaşık un  
1 paket hellim peyniri  
2 adet maydanoz  
4 baş soğan  
Tuz  
Karabiber

İlk olarak tencereye biraz su konulur. Suyun içine az miktarda tuz atılır. Su kaynadıktan sonra, içine makarnalar konulur ve kaynamaya bırakılır. Diğer taraftan soğanla kıyma kavrulmak üzere bir tavaya konulur ve içine maydanoz eklenir. Kıyma ve soğan kavrulduktan sonra ocaktan alınır. Fırın makarnanın sosu için bir tencereye dört bardak süt, on kaşık un konulur ve kısık ateşte puding kıvamına gelinceye kadar karıştırılır ve ardından üç yumurta eklenerek karıştırılmaya devam edilir. En son rendelenmiş hellim eklenir ve biraz daha ocakta karıştırıldıktan sonra, fırında makarnanın sosu hazır hale gelir. Kaynamış olan makarnanın bir kısmı tepsiye konulur. Daha sonra üstüne hazırlanan kıyma sosu dökülür. Geriye kalan makarna, kıyma sosunun üstüne eklenir ve onun üstüne de hazırlanmış olan sos ilave edilir. Bu sosun üstüne de hellim rendesi konulduktan sonra, tepsi fırına verilir. Dıyice kızarana kadar fırında kalır. Yaklaşık kırk beş dakika sonra fırından alınan makarna, servise hazırdır.

Not: Fırında makarna yemeği, Kıbrıslılar tarafından yeni yılda kutlama için yapılan özel yemeklerden biridir. Bunun dışında diğer günlerde de sevilerek yapılmaktadır. Eskiden nisan gibi özel günlerde de fırında makarna yemeğinin yapıldığı söylenmektedir. Fakat bu gelenek günümüzde kalmamıştır.