



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIBRIS USULÜ FIRINDA MAKARNA

1 paket fırın makarnası  
1 litre süt  
3 yemek kaşığı un  
150 gr kıyma  
1 adet soğan  
1 çorba kaşığı salça  
Yeteri kadar maydanoz  
Tuz  
Pulbiber  
3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri  
2 çorba kaşığı margarin

İlk olarak makarnayı haşlayın. O haşlanırken tavada margarinle soğanı pembeleştirin, kıymayı ekleyip kavurun. Salçasını koyup biraz çevirip altını kapatın. Tuzunu ve maydanozunu ilave edip karıştırın. Tepsiye makarnanın yarısından biraz fazlasını koyun, alt taraf ince olmamalı. Kıymasını üstüne yayın, kalan makarnayı da onun üstüne yayın. Başka bir tencereye sütü, unu ve biraz tuzu ekleyip muhallebi gibi pişirin. Muhallebinin içine 3 çorba kaşığı kaşar ilave edin. Kaynayan muhallebiyi 2 dakika kadar karıştırıp altını kapatın. Tepsideki makarnanın üstüne her tarafı kapanacak şekilde yayın. 220 derecede yaklaşık 45 dakika kadar pişirin. İyice kızarıncaya ılınmasını bekleyip dilimleyin.

