



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MAKARNA

<https://www.goymen.com.tr>

- 1 paket kalın çubuk makarna
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 kibrit kutusu kadar kaşar peyniri
- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı kadar un
- 3 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz

Geniş bir tencereye tuz, sıvı yağ ve 4 su bardağı su koyup kaynatın. Makarnayı atın ve 10-12 dakika kadar haşlayın. Bu arada süt un ve tereyağ ile beşamel sosu hazırlayın. Ateşten alınca yumurtaları içine kırın ve hızlıca karıştırın. Haşladığınız makarnaya bu karışımı katın ve bir borcama veya fırın tepsisine yayın. Üzerine kaşar rendesini serpin ve fırında pişirin.

