



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN MAKARNA

- 1 paket (250 gram) fırın makarna
- 10 su bardağı su
- 200 gram rendelenmiş beyaz peynir
- 1 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 10-15 dal kıyılmış maydanoz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Makarnayı 1 çay kaşığı tuz eklenmiş suda haşlayın. Suyunu süzüp kenara alın. Ayrı bir yerde beyaz peynir, süt, yumurta, sıvıyağ, tereyağı, maydanoz, karabiber ve kalan 1 çay kaşığı tuzu karıştırın. Peynirli karışımı makarnaya ekleyip harmanlayın. Yağlanmış fırın kabına boşaltıp, üzerine kaşar peyniri serpiştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kaşar peyniri kızarana dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

