



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MAKARNA

- 1 paket fırın makarna
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 paket beşamel sos
- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı taze kaşar rendesi
- 3 yumurta sarısı
- 150 gram taze mantar
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Makarnaları haşlayıp süzün.

1 su bardağı süt ve 1 paket beşamel hafif ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ateşten aldıktan sonra 2 yumurta sarısını ekleyip daha sonra makarnalarla harmanlayın.

Bu karışımın yarısını yağlanmış bir fırın kabına dökün. Üstüne kaşar peynir rendesinin yarısını ve mantarı serpin. Kalan makarna karışımını üstüne ilave edin. Kalan peyniri, zeytinyağı ve 1 yumurta sarısıyla karıştırıp üstüne dökün.

180 derece ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Sıcak servis edin.

