



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MAKARNA

Yarım paket çubuk makarna
1 su bardağı beyaz peynir rendesi
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
Tuz

Teflon tencerenin içine su, biraz yağ ve tuz koyduktan sonra makarnaları içine atarak haşlayın. Makarnanız pişerken cam bir kaseye 2 adet yumurtayı kırın, 1 su bardağı beyaz peynir rendesi ve 1 su bardağı süt ilave ederek hepsini iyice karıştırın. Dikdörtgen boyutta bir borcam içerisine pişen makarnalarınızdan alarak bir kat yerleştirin ve hazırladığınız karışımdan biraz dökün. Bu işlemi iki kez daha tekrar edin. Makarnalarınız soslanarak kat kat borcama dizilmiş olacak. En üste kaşar peyniri rendesini her kısma gelecek şekilde serpiştirin. Borcamı fırına alın ve 170 derecede 20 dakika kadar pişirin. Domates ve maydanoz ile tabağınızı süsledikten sonra makarnanızdan bir kare tabağınıza alıp servis edebilirsiniz.

