



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA MAKARNA

4 yemek kaşığı krem bonjur yada normal yağ
1 kilo süt
yarım kilo yoğurt
yarım kilo makarna
4 domates (rendelenmiş)
3 yumurta
tuz
karabiber

Sütle makarnayı 2-3 dk. haşlayın. sütü haşladığınız makarnayı sütü beraber bir borcama alın. Tencerede yağı eritin ve içine rendelenmiş domatesleri ekleyin. Tuz, karabiber ekleyip kavurmaya devam edin ve orta ateşte kaynatın. Bir kase içine 3 yumurtayı kırın ve çirpin. Yarım kilo yoğurdu ekleyin ve krema kıvamına gelinceye kadar çirpin. Kaşık yardımıyla sütü makarnayı koyduğunuz borcama ekleyin. Hafifçe karıştırın. en sosu yavaşça bir kaşık yardımıyla makarnanın üstüne koyun fakat domates sosu karışmayacak. Fırında üstü kızarıncaya kadar pişirin.

[ML® Patlıcanlı Fırın Makarna \(görsel\)](#)