



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MAKARNA

½ paket 2 numara makarna
½ kalıp beyaz peynir
200 gr rendelenmiş taze kaşar
½ paket margarin
2 adet yumurta

Makarna kaynar suda 20 dakika kadar bütün olarak, hiç kırılmadan haşlanır. Makarnanın yapışmaması için kaynama suyuna 1-2 damla sıvı yağ damlatılır. Haşlanan makarna bir kevgire alınır, süzülüp üzerine soğuk su dökülür. Diğer tarafta beyaz peynir bir çatalla ezilir ve rendelenmiş kaşar, çırpılmış iki yumurta, hafifçe eritilmiş margarin karıştırılır. Bu karışımın içine makarna da ilave edilip, iyice karıştırılıp payreks bir kaba dökülür. Üzerine taze kaşar rendelenir ve 170 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık bir saat kadar pişirilir.

[ML® Kornişonlu Makarna için tıklayın](#)

