



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MAKARNA

Malzemesi:

Yarım kilo makarna (1 veya 2 no. önerilir.)

5 çorba kaşığı sadeyağ veya margarin

2 kahve fincanı un

1 bardak süt

3 çay kaşığı tuz

6 bardak su

3 yumurta

100 gr. kaşar rendesi.

Genişçe bir tencereye su konulur. Tuz atılıp kaynatılır. Makarnalar içerisine kırılmadan konulur. Vasati 45 dakika haşlanır. Ateşten indirilip üzerine bir litre kadar soğuk .su ilave edilir. Makarnaların kabarması için 15 dakika kadar bekletilir ve sonra suyu süzülür. Diğer bir kaba yağ konulur. Ve ateşte eritilir. Un ilave edilir. Bir telle karıştra karıştıra 2-3 dakika kavrulur. Süt dökülür, iyice koyulaşincaya kadar karıştırılarak pişirilir. Ateşten alınır, içerisine yumurtalar kırılır. Biraz tuz ve kaşarpeyniri rendesi konulur. İyice karıştırılır. Yapılan kremanın yarısından fazlası makarnaya karıştırılır ve yağlanmış tepsiye boşaltılır. Geriye kalan krema ile makarnanın üzeri kapatılır. Kızgın fırında yarım saat kızartılır. Arzu edilirse, makarnanın ortasına, beyazpeynir veya kavrulmuş kıyma konulur. Kendi tepsisi ile sofraya gelir, servis edilir.
