



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MAKARNA

350 gr makarna
10 bardak su
1 orba kaşığı tuz
1,5 çorba kaşığı tereyağı
1,5 çorba kaşığı margarin
150 gr kaşar rendesi
1/2 bardak süt
4 tane yumurta
1 kahve kaşığ karabiber
2 tatlı kaşığı tuz

llere göre bir tencereye su doldurulur, tuz da konulup iyice kaynatılır, 3 numara makarnalar kırılmadan atılır, 15-20 dakika kaynatılır, suyu süzülür ve makarnalar soğuk suda 2 - 3 kez yıkanarak başka bir tencereye alınıp üzerine bol soğuk su doldurularak 15 dakika suda bekletilir. Son-ra makarnaların suları iyice süzülür, yeniden tencereye konulur ve bunlara erimiş tereyağ, margarin, karabiber, tuz ve bir bardak rendelenmiş kaşar peyniri ilve edilerek hepsi harmanlanır.

Bir tepsi alınarak içi hafifçe yağlanır ve içine muntazam bir şekilde makarnalar döşenir, üzeri parmak veya avula biraz bastırılır ve tepsiye iyice yerleştirilir. Üzerlerine de yarım bardak rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. Bu iř bitince bir kseye yumurtalar kırılır, bir çatalla 2 - 3 dakika iyice karıştırılır, yarım bardak süt de ilve edilerek yine iyice karıştırılıp makarnaların üzerine dökülür ve tepsi orta ısıdaki fırına sürülür. Bir saat fırında pişen makarnaların üzeri pembeleşince, tepsi fırından çekilir ve makarnalar kare halinde kesilerek servis yapılır.