



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA MAKARNA

### Malzemeler:

- 1 paket çubuk makarna (kalın olmalı)
- 50.gr. margarin
- 2 yemek kaşığı un
- 1/2 litre süt
- 4 yumurta
- 4-5 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar

### Yapılışı:

2 yemek kaşığı un, yağda hafif kavrulur. Karıştırarak süt ilave edilir ve muhallebi gibi pişirilir. Tencereye konan bol tuzlu su kaynayınca makarnalar ilave edilerek çok pişmeden haşlanmaları sağlanır. Soğuk sudan geçirilir, süzülür. Soğumuş muhallebi kıvamındaki süte yumurtalar çırpılarak eklenir. Tuz konur. Fırın tepsisinin altına bu malzemeden biraz yayılır. Süzölmüş makarnalar üzerine dökülerek elimizle iyice bastırılır. Geri kalan sos makarnanın her tarafına yayılacak şekilde dökülür. Kaşar rendesi serpilip 180°'de ısıtılmış fırında kızartılır. Dilimlenerek servis yapılır.