



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRIN MAKARNA

1 paket makarna  
2 çorba kaşığı tereyağı  
150 gr. beyaz peynir  
2 su bardağı süt  
2 adet yumurta  
1/2 demet maydanoz  
Tuz, karabiber  
4 çorba kaşığı kaşar peyniri

Makarnayı bol suda 13 dakika haşlayıp süzün ve fırın kabına koyun. İçine tereyağını ve kıyılmış maydanozu koyup karıştırın. Yumurta ve sütü çirpin, tuz karabiberle tatlandırıp makarnanın üzerine dökün. Ufalanmış beyaz peyniri de ekleyip harmanlayın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin ve 200 derece fırında pişirin.



Fotoğraf "bıdık bey" tarafından gönderildi. 04.09.2020