



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİRİNDA MAKARNA

Malzemeler:

- ½ paket kalın cubuk makarna
- ½ corba kasığı tereyağ
- 2 kibrit kutusu kadar kasar peyniri
- 1 su bardağı süt
- 3 yumurta
- 1 tatlı kasığı tuz

Yapılışı:

- 1) Geniş bir tencereye tuz, yağ ve 3 su bardağı su koyup kaynatınız. Makarnayı içine atınız. Hafif hararetli isida ara sıra karıştırarak suyunu çekinceye kadar pisiriniz. Peyniri rendeleyip, yarisini makarnaya katiniz.
- 2) Yağlanmış kenarlı firin tepsinine makarnayı yayınız. Yumurta carpip sutle karıştırarak, uzerine dokunuz. Peynir rendesi serpip orta hararetli firinda hafif kızartınız. Dilimlere keserek servis tabagina yerlestiriniz.

[ML® Yumurtalı Makarna için tıklayın](#)



Fotoğraf "Ahben" tarafından gönderildi. 03.03.2020