



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MAKARNA

- 1 paket çubuk makarna
- 2.5 su bardağı süt
- 2.5 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı un
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peynir
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Büyük ve derin bir tencereye bol su doldurun. İçine 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı koyup kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra makarnayı kırmadan suya atıp yumuşayınca kadar yaklaşık 8-10 dakika pişirin, bir kevgire boşaltın, soğuk sudan geçirerek süzün. Küçük bir tencerede tereyağını eritin, içine unu koyup karıştırarak kavurun. Sütü ilave edin, kısık ateşte karıştırmayı sürdürerek muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ateşten alın. Ilıdığına içine tuz, karabiber koyun ve yumurtaları kırıp hızlı hızlı karıştırın. Fırını 200 derecede ısıtın. Bir borcamı veya fırın tepsisini kalan tereyağı ile yağlayın. Hazırladığınız sosun yarısını tepsiye döküp bir kaşıkla düzleştirin. Üzerine süzölmüş makarnayı koyup, elinizle veya bir kaşığın tersiyle bastırarak düzleyin. Kalan sosu üzerine dökün. En üstüne peynir rendesini serpiştirip nar gibi kızarıncaya kadar pişirip 5-10 dakika dinlendirdikten sonra üzerine karabiber serpererek servis yapın.



Fotoğraf "kristal avize" tarafından gönderildi. 29.09.2014