



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MAKARNA

1 ay kaşığı tuz
2,5 bardak süt
2 adet yumurta
1 su bardađı rendelenmiř kařar peyniri
1 ay kaşığı karabiber
1 paket 1 PAKET FILİZ BORU MAKARNA
2 orba kaşığı un
100 Gr Sana Klasik

Makarnalar suda haşlayın.Makarnaları szn.Bařka bir tencerede sana yağını eritin.İçine unu koyun unu kavurun.Sütü ilave edin.Muhalebi kıvamına gelene kadar karıştırın.Ocaktan alın ılıyınca içine tuzu, karabiber, yumurtaları kırın içine iyice çırpın .Fırını 200 dereceye ayarlayın.Sana klasik ile borcamı yağlayın. Hazırladığınız sosun yarısını borcama koyun. Kaşıkla düzeltin.üzerine szlmş makarnaları koyun.Yanlarına makarnaları dizin. Makarnaların zerine kalan sosu kaşar peynirini koyun. Fırına verin.30 dakika pişirin.