



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MAKARNA

1 Paket Sana Klasik
1 Adet yumurta sarısı
150 gr kaşar peyniri rendesi
2 Çorba Kaşığı un
650 gr süt
1 Paket kalın çubuk makarna

Makarnaları haşlayın. sana klasik yağı eritip, un ilave edin. Unun kokusu gidene dek pişirin, aldığı kadar süt katıp koyu muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Kaşar rendesinin bir kısmını ilave edin. Ateşten alınca yumurta sarısı ile çırpın. Makarnayı büyükçe bir tabağa boşaltıp, sosun yansı ile kanştırın. Üzerini kalan sos ve kaşar rendesi ile sıvayıp, önceden ısıttığınız kızgın fırına verin. Üzeri kızardığında, fırından alın, on dakika bekletip servis yapın.