



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MAKARNA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Adet yumurta
- 1 Adet kalın çubuk makarna
- 2 Çorba Kaşığı un
- Çok Az tuz
- 2,5 Çorba Kaşığı sana yağ
- Çok Az karabiber
- 1 Bardak rendelenmiş taze kaşar peyniri
- 2,5 Bardak süt

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 süzölmeye bırakın. Küçük bir tencerede 2 çorba kaşığı tereyağını eritin, içine unu koyup tahta kaşıkla karıştırarak un sarancaya kadar kavurun. Sütü ilave edin, kısık ateşte karıştırmayı sürdürerek muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ateşten alın. El dayanacak kadar ılındığında 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 fırının orta rafında üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirin.