



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## FIRINDA MAKARNA

- 4 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 3 Adet yumurta
- 1 Paket çubuk makarna
- 1 Su Bardağı kaşar peyniri
- 3 Su Bardağı süt
- 10 Su Bardağı su
- 1 Yemek Kaşığı sıvı yağ

Bir tencereye suyu koyun, bir yemek kaşığı ayçiçek yağı ve tuzu ilave edip kaynatın. Su kaynadığında, çubuk makarnayı kırmadan koyup pişirin, süzün ve 2 kez soğuk sudan geçirin. Makarnayı tekrar tencereye alın, rendelenmiş kaşarı, tuzu, karabiberi ve yağı eritip üzerine dökün ve iyice karıştırın. Bu malzemeleri Borcam'ın fırın tepsisine yerleştirin. Ayrı bir kaptaki yumurtaları iyice çırpın. Sütü ilave ederek tekrar çırpın ve Borcam tepsisine yerleştirmiş olduğunuz makarnanın üzerine dökün. Tepsiyi fırına koyun ve yemeğin üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkarttığınızda dört köşe ya da baklava dilimi şeklinde keserek servis yapın.