



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA MAKARNA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

1 Tutam tuz

500 gr çubuk makarna

4 Adet yumurta

1 Tutam karabiber

200 gr kaşar peyniri

2 Su Bardağı süt

Makarnaları kırmadan, peynirli makarnada olduğu gibi haşlayıp, suyunu süzünüz. Tekrar tencereye alıp içerisine eritilmiş yağı, rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını koyup, karıştırınız. Üzerine kalan kaşar peynirini serpiniz.

Diğer tarafta bir kaba 4 yumurtayı kırıp çatalla iyice çırpınız. Yumurtaya yarım litre sütü, tuzu, karabiberi koyup, tepsideki makarnaların üzerine gezdirerek dökünüz. En üstüne erimiş 1 kaşık yağı gezdirerek dökünüz. Sonra çıkartıp, hafif soğuyunca kare veya baklava şeklinde kesip servis yapınız.

---