



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA MAKARNA

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Paket çubuk makarna
- 1 Adet yumurta sarısı
- 2 Yemek Kaşığı un
- 1 Bardak rendelenmiş kaşar peyniri
- 0,5 Litre YARIM LİTRE SÜT

MAKARNAYI BOL TUZLU SUDA HAŞLAYIN.SÜZÜP BİR KENARADA BEKLETİN SOSU İÇİN YAĞLA UNU BİRAZ KAVURUNUN KOKUSU ÇIKSIN AMA RENGİ BEYAZ KALSIN SOĞUK SÜTÜ YAVAŞÇA İLEVE EDİN ÇIRPMA TELİYLE KARIŞTIRINIZ.KOYULAŞANA KADAR BİŞİRİN OCAKTAN İNDİRİP BİRAZ HAVALANDIRIP YUMURTA SARISINI İLAVE EDİP KARIŞTIRININ.HAŞLANMIŞ MAKARNAYI BORCAMA ALINÜZERİNE SOSU DÖKÜP KARŞITIRIN VE DÜZELTİN KALAN SOSU TEKRAR ÜZERİNE DÖKÜN.180 DERECE FIRINDA 10 DAKİKA PİŞİRİN VE ÜZERİNE KAŞAR RENDESİ DÖKÜP KIZARANA KADAR TUTUN. BİRAZ SOĞUDUKTAN SONRA KESEREK SERVİS YAPINIZ.