



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MAKARNA

1 paket fırın makarna
Yarım ay bardağı sıvı yağ
2 orba kaşığı un
2 su bardağı süt
2 yumurta
2 orba kaşığı tereyağı
200 gram beyaz peynir
100 gram kaşar peyniri

Makarnaları 15 dakika kadar tuzlu suda haşlayıp szn. zerine sıvı yağ ekleyip karıştırın. Küçük tencerede tereyağını ekleyip karıştırın ve unu ekleyip daha sonra süt ilave edip karıştırın, sos kıvamına getirin. En son üzerine çırpılmış yumurtaları ekleyip karıştırın. Makarnaların içine bu sosu ilave edin ve fırın kabına boşaltın. zerine de ezilmiş peynirleri ekleyip karıştırın. Fırında 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. zeri iyice kızarıncaya kadar pişmeye bırakın. Daha sonra dilimleyip servis tabağına alın.