



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MAKARNALI YUMURTA

- 1 su bardağı ufak cins makarna
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 3 adet yumurta
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı pul biber
- 1 ay kaşığı tuz

Makarna haşlanır ve suyu süzölür. Üzerine tereyağı, tuz, pul biber, karabiber konur, karıştırılır, bir fırın kabına aktarılır. Üzerine 3 adet yuva açılır. Yumurtalar kırılır, 180 derece fırında yumurta donana kadar pişirilir.