



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MANTARLI MAKARNA

Malzeme:

100 gr. margarin
250 gr. mantar (Haşlanmış)
15 bardak su
500 gr. içi delikli çubuk makarna
3 adet yumurta
5 su bardağı süt (Sıcak)
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı hindistancevizi
Tuz
100 gr. İçim Kaşar Peyniri (Rendelenmiş)

Hazırlanışı:

Tavada kızdırılmış yağın içine mantarları koyup, 2 dakika karıştırarak sote edin.

Makarnayı, kaynayan suyun içinde bir çorba kaşığı tuz ile 7 dakika pişirin.

Suyunu süzüp makarnayı ve mantarı fırın tepsisine koyun.

Çukur bir kap içinde yumurtayı, sütü, karabiberi, hindistancevizini ve tuzu 1 dakika çırpıttıktan sonra makarnanın üzerine boşaltın.

Üzerine kaşar peyniri serpiştirerek orta dereceli fırında pişirin.

Biraz soğuduktan sonra istenilen şekilde keserek servis yapın.