



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MANTARLI MAKARNA

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

- ❑ 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.



Fotoğraf "Ahben" tarafından gönderildi. 03.03.2020