



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA NOODLE

<https://www.aksam.com.tr>

1 paket noodle  
Yarım su bardağı kaşar peyniri  
1 çorba kaşığı krem peynir veya süzme peynir, evde ne peynir varsa  
1 su bardağı süt  
1-2 çorba kaşığı ekmek kırıntısı  
Tuz  
Karabiber

Bir sos tenceresinde 1 su bardağı sütü kaynatın.

Kaynayan süte 1 paket noodle ekleyip noodle şişip, pişinceye kadar haşlayın.

Bu aşamada dilerseniz paketin içerisinden çıkan yağ ve baharat karışımını ilave edebilirsiniz. 1 çorba kaşığı kadar krem veya süzme peyniri ekleyip karıştırın.

Eğer baharat ve yağı kullanmadıysanız bir parça tuz eklemeyi unutmayın.

Noodle pişince altını kapatın. Bu aşamada eğer makarnanız çok yoğunsa altını kapatmadan biraz süt ilave edip kıvamını açabilirsiniz.

Ardından karışımı fırına girebilecek bir kaba alın ve üzerine yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri ve eğer var ise 1-2 kaşık kadar simit ya da ekmeğin kırıntısını serpin. Rendeleyebilirsiniz de.

250 derecede ızgara modunda çalışan fırında üzeri kızarıncaya kadar fırınlayınca noodleden fırın makarnanız emrinize amade.

