



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PEYNİRLİ MAKARNA

<https://www.olimermakarna.com>

300 gr burgu makarna
Tuz, karabiber
1 soğan
1 çorba kaşığı sıvıyağ
150 gr kızarmış hindi göğsü
200 gr garnitür (Bezelye,havuç)
4 yumurta
200 gr kreması
250 ml süt
kalıp için yağ
150 gr rendelenmiş kaşar peyniri

Makarnayı haşlayın ve süzün,hemen içine 1 çorba kaşığı sıvı yağ katın ve yapışmaması için karıştırın. Fırını 175 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Soğanı soyup küçük küpler halinde doğrayın. Sıvıyağı kızdırıp soğanı kavurun. Garnitürü ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp kısa bir süre daha kavurun. Kızarmış hindi göğsünü küçük küpler halinde doğrayın. Yumurtaları krema , sütle karıştırın. Peynirin yarısını ekleyip tuz ve karabiber ekin. Tepsiyi yağlayın. Makarna, garnitür ve hindi küplerini tepside karıştırın. Krema karışımını üzerine dökün.Kalan peyniri üzerine serpip 30 dakika kadar pişirin.