



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SOSLU MAKARNALI KARNABAHAAR

50 Gr Sana Klasik
1 Çorba Kaşığı un
1 Adet KÜÇÜK BOY KARNABAHAAR
2 Bardak süt
1 Adet yumurta
2 Çorba Kaşığı yoğurt
0,5 Paket makarna

Karnabaharı haşlayın. Fazla yumuşamamasına biraz diri kalmasına dikkat edin. Makarnayı haşlayın. O da çok fazla yumuşak olmasın. Makarnayı süzün. Tencereye biraz yağ koyarak ocağın altını açın ve makarnayı yağa katarak karıştırın. Borcamı yağlayın. Haşlanmış karnabaharları ve makarnayı karıştırarak yerleştirin. Süt, yumurta, tuz, un ve yoğurdu karıştırıp çırpın. Borcamın üzerine gezdirin. Son olarak rendelenmiş peynir serperek önceden ısıtılmış fırında pişirin. Sıcak servis yapın.