



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SUCUKLU MAKARNA GRATEN

- 1 paket makarna
- 2 su bardağı Kasar
- 1 su bardağı Sucuk (küçük küçük doğranmış)
- 1/2 demet Maydonoz
- 2 yemek kaşığı un
- 1/2 kg süt
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuzot
- 2 yemek kaşığı margarin

Makarnayı haşlayıp süzdükten sonra soğuk sudan geçirin. Sosu için yağı tencerede eritip 2 kaşık unu koyup un pembeleşinceye kadar karıştırıp yarım litre sütü yavaş yavaş dökelim. Sonra yumurta ve 1 tatlı kaşığı tuzotu koyup muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirelim. Sonra süzmüş olduğumuz makarnaları orta boy bir borcamın içine koyalım ve hazırladığımız sosu, sucukları ve maydonozu makarnayla iyice harmanlayalım. En son üzerine kaşar peynirini rendeleyip 200 derecelik fırına koyup üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.