



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAZIR ÇORBALI FIRINDA MAKARNA

- 1 paket düdük makarna
- 1 paket hazır mantarlı tavuk çorbası
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 6 su bardağı su
- Üzeri için:
- 200 gr kıyma
- 1 kase rende kaşar

Kıyma bir tavaya konur ve kendi yağıyla ezerek 15 dakika kavrulur. Yağlanmış fırın kabına kuru makarna dökülür. Başka bir kaba su, hazır çorba, eritilmiş tereyağı bir güzel karıştırılır. Makarnanın üzerine dökülür. Üzerine kavrulmuş kıyma bırakılır, rende kaşar serpilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Kare kare keserek servis yapılır.