



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ MAKARNA

250 gr. makarna  
2 Kaşık un  
200 gr. gravyer peyniri  
6 Yumurta  
4 Kaşık yağ  
1 Çay bardağı rendelenmiş hindistancevizi  
Tuz  
1 Bardak süt

Bir numaralı makarna; bol suda pişirilir. Süzildükten sonra iki kaşık, yağ, üç yumurta, rendelenmiş peynirlerin yarısı konarak makarna-ile halledilir. Pişecek kaplar yağlanarak, makarna içine konur. Bir kap içinde iki kaşık yağla iki kaşık un kavrulur, kaynamış süt konur, beş dakika kaynadıktan sonra üç yumurtanın yalnız sarısı ilâve edilir. Hazırlanmış makarnaların üzerine geri kalan peynirin yarısı dökülür. Hazırlanan hamur da üzerine ince olarak dökülür. Geri kalan peynir makarnayı kapadığımız hamurun üzerine konur, biraz tereyağı konarak orta ateşli fırında pişirilerek hemen yenir.