



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI FIRIN MAKARNA

1 paket fırın makarna
500 gram ıspanak yaprakları
2 su bardağı süt
2 yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı
200 gram beyaz peynir
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Makarnaları 15 dakika kadar tuzlu suda haşlayıp süzün. Üzerine tereyağını ekleyip karıştırın. Diğer taraftan da sütü yumurtayla çırpın. Makarnaların içine ezilmiş peynirleri ekleyip karıştırın. Fırın tepsisini yağlayıp makarnanın yarısını döküp arasına kıyılmış ıspanak yapraklarını koyun, kalan makarnayı üzerine boşaltın. Üzerine de sütlü, yumurtalı karışımı döküp 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında pişirin. Son olarak kaşar peyniri de ilave edip üzeri iyice kızarıncaya kadar pişmeye bırakın. Daha sonra dilimleyip servis tabağına alın.

