



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI FIRIN MAKARNA

1 paket burgu makarna
1 demet ıspanak
2 su bardağı süt
3 adet yumurta
1 su bardağı rende beyaz peynir
1 ay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı rende kaşar
Tuz ve karabiber

İspanak haşlanır, süzölür, robottan geçirilerek püre yapılır. Yumurta, süt, beyaz peynir, tuz ve karabiber iyice karıştırılır. Üzerine ıspanak püresi atılır, biraz daha karıştırılır. Karışıma en son haşlanmış süzölmüş makarna eklenir. Yağlanmış fırın tepsisine makarnalı karışım dökölür, düzeltilir. Üzerine rende kaşar serpilir. 180 derece sıcak fırında kaşarlar kızarana kadar pişirilir.

[ML® İspanaklı Makarna için tıklayın](#)