



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAKLI FIRIN MAKARNA

- 1 paket fırın makarna
- 2 adet kabak
- 2 adet yumurta
- 2 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Makarna haşlanır ve suyu süzülür. Kabak rendelenir suyu sıkılır. Bir kaptaki eritilmiş tereyağı, süt, yumurta, karabiber iyice çırpılır. İçine makarna ve kabak eklenir. Bir güzel karıştırdıktan sonra yağlanmış fırın kabına konur. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.