



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIYMALI FIRIN MAKARNASI

500 gr. Çubuk makarna  
200 gr. kaşar peyniri  
1/2 lt. süt  
5 yumurta  
3 kaşık yağ  
1 adet soğan  
Tuz  
Karabiber  
Kıymalı iç;  
200 gr. kıyma (koyun, dana v.s.)  
2 kaşık yağ  
1 kaşık tuz  
1 adet soğan  
1 kaşık domates salçası veya 2 adet domates

Bir tencereye bolca su koyup tuzunu ilave ediniz.

Su kaynayınca makarnaları içine atınız (Çubuk makarnayı kırmadan).

Makarnaları 20 dakika yumuşayınca kadar haşlayınız, suyunu süzünüz.

Tekrar tencereye alıp içerisine kıymalı iç koyup karıştırınız.

Üzerine kalan kaşar peynirini serpiniz.

Diğer tarafta bir kaba 5 yumurtayı kırıp çatalla iyice karıştırınız.

Yumurtalara 1/2 lt. sütü, tuzu, karabiberi koyup tepsideki makarnaların üzerine gezdirerek dökünüz.

En üstüne erimiş 2 kaşık yağ gezdirip, tepsiyi fırına koyup altı üstü pembe oluncaya kadar pişiriniz.

Sonra çıkartıp 50 gr. kaşar rendesi serpilir, hafif soğuyunca kare veya baklava gibi kesiniz.

Kıymalı İç:

Kıymaya yağı ince doğranmış soğanı koyup ateş üzerinde kıyma suyunu çekinceye ve soğanda sararınca kadar kavurunuz.

Sonra kıymaya sulandırılmış salçayı veya kabukları soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış domatesleri koyup bir iki defa da bununla karıştırınız.

[ML® Milföyde Fırın Makarna için tıklayın](http://ML®MilföydeFırınMakarnaİçinTıklayın)



