



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI FIRIN MAKARNA

MALZEMELER

500 gr 3 nolu çubuk makarna

14 bardak su

1 yemek kaşığı tuz

½ kahve fincanı bitkisel yağ

Üstü için: 250 gr koyun veya dana kıyma

1 orta boy soğan

3 yemek kaşığı margarin

1 çay bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri

4 yumurta

½ lt(2 bardak) süt

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı haşlayıp süzün. 2 kaşık eritilmiş yağla karıştırın. Tuz ve karabiber serpin.

Soğanı doğrayın, kalan 1 kaşık yağla 3 dakika börtürün. Kıyma, tuz karabiber koyun. Arada karıştırarak 10 dakika pişirin.

Peynirli makarnada olduğu gibi, makarnaların yarısını yağlanmış tepsiye boşaltın. Arasına kıymalı içi yayın.

Kalan makarnayı boşaltın. Üzerine rendelenmiş peynir serpin. Yumurtalı, sütlü karışımı dökün.

Sıcak fırında üstü kızarana kadar pişirin.