



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BEZELYELİ SÜTLÜ FIRIN MAKARNA

1,5 su bardağı su
Yarım su bardağı süt
2 yemek kaşığı margarin
1 adet tavuk bulyon küp
1 çay kaşığı kuru maydanoz
300 gr makarna
150 gr haşlanmış tavuk eti
Yarım su bardağı dondurulmuş bezelye
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar

Bir tavada, su, süt, margarin, bulyon ve maydanoz karıştırın. margarin ve bulyon eriyene kadar ısıtın.

Makarnayı çok az haşlayıp süzün.

Fırın kabına makarnayı koyun, üzerine margarinli sütlü karışımı dökün.

Üstüne, bezelye ve haşlanmış doğranmış tavuk etini koyun. en üste kaşar rendesi gezdirip önceden ısınmış fırına verin. Yaklaşık 20 dk pişsin.