



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY FIRINDA KIYMALI MAKARNA

1 paket istenilen çeşit makarna  
1 su bardağı süt  
2 adet yumurta  
250 gr kıyma  
5 çorba kaşığı sıvıyağ  
1,5 su bardağı rende kaşar  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Tavaya yağ konur, ısınca kıyma katılır. Tane tane olacak şekilde kavrulur, karabiber, tuz eklenir. Bu arada makarna haşlanır, kıymalı karışımla karıştırılır. Bir fırın kabına aktarılır. Yumurtalar ve süt çırpılır. Makarnanın üzerine dökülür. En son kaşar serpilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Kıymalı Makarna için tıklayın](#)

---