



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FIRIN MAKARNA

1 paket makarna
1.5 litre tavuk suyu
250 gr kaşar peynir (rendelenmiş)
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
2 diş sarımsak (rendelenmiş)

Hazırlanışı

1 paket makarnayı kuru olarak tepsiye boşaltınız. Ayrı bir kapta verilmiş diğer malzemeleri harç haline getirerek tepsideki makarnanın üzerine dökünüz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dk pişiriniz eğer ki tavuk suyunu yetersiz bulursanız pişme esnasında yavaş yavaş ilave ediniz.