



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LORLU MAKARNA

1 paket burgu makarna  
2 su bardağı lor peynir  
2 su bardağı süt  
3 adet yumurta  
1 çay bardağı sıvı yağ  
Tuz ve karabiber

Makarna tuzlu suda haşlanır, suyu süzülür. Çukur bir kapta süt, yumurta, lor, yağ, tuz ve karabiber pürüz kalmayana kadar iyice çırpılır. Yağlanmış tepsiye haşlanmış makarnanın yarısı döklür. Üzerine lorlu karışımın yarısı gezdirilir. Üzerine tekrar makarna yerleştirilir ve tekrar lorlu karışım gezdirilir. Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Üzeri pembeleşene kadar pişirilir. Keserek servise sunulur.