



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA FIRIN

350 gr erişte
10 bardak su
90 gr margarin
2 çorba kaşığı tuz
50 gr rende kaşar

Tencereye 10 bardak su, tuz konur, kaynayınca erişter atılır. Pişince süzülür. Başka bir kaptan margarin eritilir ve makarnanın üzerinde dökülür. Peynir ve karabiber makarna ile harmanlanır. Yağlanmış tepsiye boşaltılır. Üstüne de peynir gezdirilir. Başka bir kaptan yumurtalar ve süt çırpılır, makarnanın üzerine dökülür.