



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA TATLISI

500 gram makarna (isteęe göre esmer makarna)

2 tane vanilya

1 litre süt

4 bardak su

4 tane yumurta

1 tane limonun kabuęunun rendesi

1 bardak řeker

1 paket Pudra řekeri

1 yemek kaşığı yağ

Makarnayı fırında orta sıcaklıkta hafif kızartın.

Makarna kızarmaya başlayınca suyu tepsiye döküp pişirmeye devam edin.

Yumurtayı çırpıp üzerine limon kabuğu, süt, şeker, yağ ve vanilyayı ilave edin. Makarnanın suyu kalmayınca yumurtalı karışımı makarnaya ekleyin.

zeri piřene kadar piřirmeye devam edin. En son üzerine pudra řekeri serpip servis edin.