



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI FIRIN MAKARNA

- 1 paket cubuk makarna
- 1 kg mantar
- 1 büyük baş soğan
- 3 su bardağı süt
- 3 adet yumurta
- 1/2 su bardağı un
- 1 su bardağı yağ
- 1 su bardağı rendelenmiş kasar peyniri
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 adet limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Buyuk bir tencereye 2 litre su koyup kaynatın. İçine 1 yemek kaşığı tuz ve 1 yemek kaşığı sıvı yağ koyup makarnayı kırmadan içine koyup haslayıp suyunu süzün. Diğer yandan mantarları temizleyip yıkayın ve limon suyu ile yıkayıp 5-10 dk bekleyip suyunu süzün. Havlu kağıtla iyice suyunu emdirip kızgın tavaya koyup bir iki çevirerek suyunun çekmesini bekleyin. Minik minik doğranmış soğanları ve yağda, tuz, 1 tatlı kaşığı karabiber koyup kavurun. Ayrı küçük bir kapta Süt, un, yumurta, tuz, krema kıvamı alana kadar çırpın. Tepsinizi yağlayın makarnanın bir kısmını altına döseyin. Üzerine hazırladığınız mantarlı harcı dokun. Sonra kremanın bir kısmını dokun ve üzerini makarna ile kapatın. Tekrar kremayla son katıda döseyin üzerine de kasar rendeleyin 180C° önceden kızdırılmış fırında 25-30 dakika pişirin.

