



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZLU MAKARNA

1 paket fırın makarna
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı margarin
4 adet yumurta
1 su bardağı kaşar peyniri
1 su bardağı beyaz peynir
1 demet maydanoz
Tuz, karabiber
Üzeri için rendelenmiş kaşar peyniri

Makarnayı haşlayın. Suyunu süzüp margarinle karıştırın. Tepsiyeye makarnanın yarısını yayın. Yumurta, süt, tuz ve karabiberi çırpın. Rendelenmiş peynirleri ve ince kıyılmış maydanozu karıştırın, makarnanın üzerine dökün. Kalan makarnayı da üzerine yayın. Sıtlü karışımı da üzerine gezdirin. Kaşar peynirini serpip fırında pişirin.