



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFOYLÜ MAKARNA

Kullanılacak Malzemeler

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı peynir rendesi
- 2 su bardağı kaşar peyniri rendesi
- 1/2 fiyonk makarna
- 4 adet milfoy hamuru
- Tuz, karabiber
- 3 çorba kaşığı tereyağı (sıvı yağ)

Hazırlanma Şekli

Milföy hamurlarını biraz açın. Komposta kalıbı büyüklüğündeki fırın kalıplarına içi boş olacak kenarları kalıba yapışacak şekilde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170c derecedeki fırında 10 dakika pişirin. Makarnaları kaynar tuzlu suda haşlayın. Yumurtayı çırpın. Peynirleri, sütü, karabiberi, yumurtayı ve yağı karıştırın. Haşlanan makarnayı da ekleyin. Fırından çıkarılmış 4 milföy hamurunun içine bölün, tekrar fırına koyup 10 dakika sonra üzerine kaşar peyniri rendesi serpiştirin. 5 dakika daha pişirip fırından alın. Milföy hamurunu (kalıbın şeklini almıştır) çıkarın servis tabağına alın. Milföy hamurunun şekli tabak şeklinde olmalı içersinde makarnalar gözükmeli. Makarnanızın üzerini ince kıyılmış maydanozla süsleyin.