



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OCAKTA FIRIN MAKARNA

Yarım paket makarna
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
2 dilim beyaz peynir
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı

Makarna haşlanır ve suyu süzülür. Çukur bir kaptaki yumurta, süt ve tuz çırpılır. Ezilmiş makarna, eritilmiş tereyağı ve soğumuş makarna ilave edilir, karıştırılır. İki yüzlü tava yağlanır. Karışım dökülür, diğer tarafı kapatılır. Ocağın en büyük gözüne konur. 3 dakika sonra ateş azaltılır. 10 dakika pişirilir. Sonra tava çevrilir. Bu yüzü de 5-6 dakika pişirilir. Pasta gibi keserek servise sunulur.