



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OGRATEN MAKARNA

250 gram makarna
2 kaşık un
200 gram gravyer ya da permezan peyniri
6 adet yumurta sarısı
Yeteri kadar tuz, rendelenmiş
4 kaşık sadeyağ
hindistancevizi
1 bardak süt

Bir numaralı makarna; bol suda pişirilir. Süzildükten sonra iki kaşık yağ, üç adet yumurta, rendelenmiş peynirlerin yarısı konarak makarna ile halledilir. Pişecek kaplar yağlanarak, makarna içine konur. Bir kap içinde iki kaşık yağla iki kaşık un kavrulur, kaynamış süt konur, beş dakika kaynadıktan sonra üç yumurtanın yalnız sarısı ilâve edilir. Hazırlanmış makarnaların üzerine geri kalan peynirin yarısı dökülür. Hazırlanan hamur da üzerine ince olarak dökülür. Geri kalan peynir makarnayı kapadığımız hamurun üzerine konur, biraz tereyağı konarak orta ateşli fırında pişirilerek hemen servis yapılır.