



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ FIRIN MAKARNA

<https://www.goymen.com.tr>

500 gr 3 Nolu çubuk makarna
14 bardak su
1 yemek kasigi tuz
½ kahve fincani bitkisel siviyağ
Üstü için:
2 yemek kasigi margarin
1 bardak rendelenmiş kasarpeyniri
5 yumurta
2 bardak (1/2 lt) süt
tuz-karabiber
½ çay kasigi hindistancevizi

Makarnayı kirmadan suya salıp 10 dakika haslayın. 2 bardak soğuk su katarak 10 dakika bekletin. Suyunu süzdükten sonra eritilmiş yağ, tuz ve biber koyup silkeleyerek karıştırın. Makarnanın yarısını yağlanmış bir fırın tepsisine bosaltın. Peynirin yarısını üzerine dökün. Kalan makarnayı da bosaltıp tekrar üstünü peynirle kapatın. Süt, yumurta ve hindistancevizini bir kaptaki karıştırın. Makarnanın her tarafına dağılacak biçimde dökün. Sıcak bir fırında 40-45 dakika pişirin. 20 dakika tepside bekletin. Sonra kare veya baklavalara halinde kesip servis yapın.

[ML® Fırında Peynirli Makarna için tıklayın](#)

