



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ, YUMURTALI MAKARNA

4 iri domates,
300 g sebzeli makarna,
1 baş soğan,
3 yumurta,
150 g taze krema,
tuz,
karabiber,
300 g dil peyniri,
50 g tereyağı,
fesleğen.

Domatesleri çapraz olarak yarıy, 1 dakika kaynar suya batırın ve soyun. Domatesleri küp halinde doğrayın. Makarnaları bol tuzlu suda 10 - 20 dakika haşlayın ve bir süzgece alarak suyunu süzün. Soğanı soyup kıyın. Düz bir tavayı yağlayın. Domatesleri, makarnaları ve soğanı karıştırıp tavaya koyun. Yumurtaları taze krema ile çırpın ve makarnaların üstüne dökün. En üste dilimlenmiş dil peyniri ve tereyağı parçaları koyun. Tavayı 180 derecede (gazlı fırın 2) ısıtılmış fırına koyun ve yaklaşık 20 dakika kızartın. Servis yapmadan önce fesleğen ile garnitür yapın.