



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ FIRIN MAKARNA

Deniz Yurtseven

Pınar Labne 200 g

Pınar yoğurt 250 g,

Pınar Süt 1 çay bardağı

2 yumurta

1 çay bardağı sıvıyağ

1 su bardağı Pınar Kaşar peyniri rendesi

Yarım paket fırın makarna

Makarnayı haşlayıp süzün. Isıya dayanıklı kare fırın tepsinin içinde labneyi, yoğurdu, sütü, sıvıyağını, tuzu ve yumurtaları karıştırın. Haşladığınız makarnayı ekleyip, labneli karışımı yedirin. 200 derecede ısıttığınız fırında üzeri kızarana dek pişirin. Üzerine 1 su bardağı kaşarı serpip, fırın içinde 10 dakika dinlendirip, servis yapın.