



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ FIRIN MAKARNA

Coşkun Bulut

1 paket kalın spaghetti (içi boş olanlardan)
1 PAKET PINAR LABNE
1 demet taze soğan (ince kıyılmış)
1 küçük demet ince kıyılmış maydanoz
1 su bardağı PINAR süt
1 su bardağı PINAR kaşar peyniri rendesi
1 çay bardağı sıvıyağ
Karabiber
Pulbiber

Makarnayı yumuşak olacak şekilde 15-20 dakika kadar tuzlu suda haşlayıp süzün.

Bir kaptaki PINAR LABNE yi 1/2 su bardağı kaşar rendesini, ince kıyılmış taze soğan ve maydanozu, karabiberi, pulbiberi sütü ve sıvıyağı karıştırın.

Haşlanmış makarnaya bu karışımı ekleyip karıştırın.

Hafifçe yağlanmış geniş bir borcama döküp yüzeyini düzeltin.

Üzerine 1/2 su bardağı kaşar rendesini döküp 180 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 40 dakika kadar üzeri tamamen ve yanları hafif kızarana kadar pişirin.