



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ FIRIN MAKARNA

1 paket fırın makarna
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 küçük kavanoz garnitür
Yarım çay bardağı sıvı yağ
İstenildiği kadar rendelenmiş kaşar

Makarnaları ortadan kırıp tuzlu suda haşlayıp süzuyoruz. Derince bir kase­nin içinde haşladığımız makarlarla birlikte bir kavanoz garnitürü harmanlıyıp uygun bir tepsiye yerleştiriyoruz. Bir kasede yumurta, yoğurt ve sıvı yağın­ı çırpıp garnitür karışımı­ makarnamızın üzerine döküp en üstünde rendelenmiş kaşarları serpiyoruz. Orta sıcaklıktaki fırında üzeri kızarıncaya kadar fırınıyoruz.