



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU FIRIN MAKARNA

1 paket makarna
100 gram sucuk
1 orba kaşığı tereyağı
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
50 gram kaşar peyniri

Tencereye 4 su bardağı su koyup kaynatın. İçine tuz ve makarnaları atıp 15 dakkika pişirin. Sucukları rende yapın ya da çok ince kıyın. Makarnayı süzüp içine tereyağını atıp karıştırın. Yarısını fırın kabına aktarın. Üzerine sucukları koyup kalan makarnayı da üzerine ilave edin. Bir kabin içinde yumurtaları çırpın ve sütle karıştırıp makarnaların üzerine gezdirin. Kaşar peynir rendesi serpip 200 derecedeki önceden ısılmış fırında 25 dakika pişirip sıcak servis yapın.