



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ MAKARNA

Malzeme

- 4 yemek kaşığı Sana crème Bonjour
- 1 kgr süt
- ½ paket düdük makarna
- ½ kgr yoğurt
- 3 adet yumurta
- 4 adet domates
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Domateslerin kabuklarını soyup, rendeleyin.
2. Derin bir tencede sütü kaynatın. Kaynayan sütün içine makarnayı ilave edip, 4 dak haşlayın. (fazla haşlarsanız hamur olur.
3. Sütlü makarnayı fırın tepsisine dökün.
4. Ayrı bir kâseye yumurtaları kırıp, içine yoğurdu ilave edip, bir çırpıcı veya mikser ile karıştırın. Çırpılmış yoğurtlu yumurtayı, sütlü makarnanın içine döküp, karıştırın.
5. Küçük bir tavada Sana Crème Bonjour kızdırıp, rendelenmiş domatesi, tuz ve karabiberi ilave edip, bir taşım pişirin.
6. En son olarak domatesli sosu üstüne dökün. (Kıvamı sulu olacaktır. Merak etmeyin.)
7. Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında kıvamı koyulaşana kadar pişirin.
8. Pişen sütlü makarnayı, dilimleyip, sıcak olarak servis edin.

[ML® Sütlü Makarna için tıklayın](#)

[ML® Sütlü Makarna \(görsel\)](#)