



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ MAKARNA

250 gr. 3 numara makarna
6 tane yumurta
3 su bardağı süt
2 çay kaşığı tuz
5 çorba kaşığı tereyağı veya kahvaltılık margarin
100 gr. kaşarpeyniri

Bir tencereye su konulur, tuz atılır ve kaynatılır. Makarnalar içine atılır, 20-25 dakika haşlanır ve süzülür. Yumurtalar çırpılır. Eritilmiş yağ, süt, kaşar rendesi, tuz, hepsi birden karıştırılır. Makarna bir tepsiye konulur. Bir kevgirin tersi ile düzeltilir. Üzerine yumurtalı süt dökülür. Fırında pembeleşinceye kadar kızartılır. Kendi tepsisi ile sofraya verilir.

