



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA OMLET MAKARNA

Yarım paket uzun makarna
4 kaşık margarin
4 adet yumurta
Yarım bardak süt
1 bardak rende kaşar
1 tutam kekik karabiber kırmızı biber

encerede bol su kaynatıp içine makarnayı, tuzu ve sıvı yağ koyup 8 dakika haşlayın Soğuk sudan geçirmeden suyunu süzüp 2 yemek kaşığı sana margarin ile yağlayıp sıcakta bekletin.
Sosu için derin bir kaseinin içine yumurtaları kırıp, sütü kekiği kırmızı pul biberi, kıyılmış sarımsağı, tuz ve çekilmiş karabiberi koyup çatal yardımıyla karıştırın sosun içine haşladığınız makarnayı koyup karıştırın Tavaya kalan 2 yemek kaşığı sanayı koyup kızdırın Soslu makarnanın yarısını tavaya koyup arasına kaşar peynirini serpin Üzerine kalan soslu makarnayı koyup tavada omlet gibi çevirerek pişirin. Servis tabağına alın.