



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI FIRIN MAKARNA

Malzeme:

1 paket makarna
300 gr. kaşar rendesi
150 gr. tereyağı
4 yumurta
1,5 kg. süt
2 adet yufka
Tuz
Karabiber

Yapılışı:

3 litre suyu içerisinde yeterince tuz katarak kaynatın. Makarnaları kaynayan suya atıp 10-15 dakika kadar karıştırarak haşlayın. Makarnayı süzüp üzerinde 1,5 su bardağı soğuk su geçirin ve bir tarafta dinlenmeye bırakın. Bir tepsiyi yağlayın, 1 adet yufkayı tepsiye yayın. Bir kaptaki tereyağını eritip makarnaya dökün. Kaşar peyniri rendesini, 3 yumurtayı ve sütü de yeterince tuz, karabiber ilâvesiyle makarnalara katın. Güzelce karıştırıp yufkanın üzerine iyice yayın. Kalan yufkayı makarnaların üzerine kapatıp bir yumurtayı çırpın ve bunu yufkanın üzerine sürün. Orta derecede ısıtılmış fırın tepsiyi yerleştirin. Yarım saat kadar fırında tutun, dilimleyerek servis yapın.

Not: Fırın makarna yufkasız olarak da aynı şekilde yapılır. Fırında biraz daha pişirmek gerekir.