



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI MAKARNA TAVASI

1,5 yemek kaşığı margarin
250 gr ince çubuk makarna
3 adet yumurta
150 gr kaşar peyniri (rendelenmiş)
150 gr mantar
3 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı sıvıyağ

Makarna, tuzlu suda birazcık diri kalacak şekilde haşlanır. Diğer bir tarafta da bir tencerede küçük küçük doğranmış mantarlar suyunu çekinceye kadar pişirilir. Suyunu çeken mantarlara 1,5 yemek kaşığı sana margarin ilave edilir . Ardından bu karışımın içine yumurtalar kırılır sonra da haşlanmış olan makarna ilave edilir. En son olarak da kaşar rendesi ve baharatlar ilave edilerek güzelce karıştırılır.Makarnaları pişirmek için kullanılacak olan tavanın içi çok az sıvıyağ ile yağlanır. İçine hazırlanmış olan makarnalı karışım dökülür. Hafif ateş üzerinde omllet pişirir gibi pişirilir. Altı kızarıncaya çevrilip diğer yüzü de kızartılır.