



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

## FIRIN MAKARNA



- 1 Paket  ubuk makarna
- 3 Adet yumurta
- 2 Su bardağı süt
- 4  orba kaşığı sıvıyağ
- 1  u bardağı rende kaşar
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1  ay kaşığı karabiber

- # Büyük bir tencereye bol miktarda su konur, tuz eklenir kaynatılır.
- # Kaynayan suya çubuk makarna atılır. Arzu edilen kıvama gelene kadar pişirilir.
- # Haşlanan makarna süzülür, sudan geçirilir.
- # Makarna, ısıya dayanıklı genişçe bir fırın kabına yayılarak yerleştirilir.
- #  zerine,  irpılmış yumurta, süt, yağ, tuz, karabiber karıştirılıp gezdirilerek dökülür.
- # En üste rendelenmiř kaşar serpilir.
- # 190 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

**Not:** Bu tarz makarna pişirilirken 2 – 3 numara çubuk makarna kırılmadan kullanılmalıdır.