FIRINDA PEYNİRLİ MAKARNA

1 paket makarna
5,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tutam tuz
Sosu İçin;
2 adet yumurta
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
7 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
İçi İçin;
2 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
Üzeri İçin;
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Tencereye su, bir kaşık yağ ve bir tutam tuz konur kaynatılır, makarna eklenir kaynama noktasına gelince ateş kısılır, karıştırılır, kapağı kapatılır.
10 – 12 dakika sonra ateşten alınır.
Derin bir kabın içinde yumurtalar çırpılır. Üzerine süt, 7 çorba kaşığı sıvıyağ, un, tuz ve karabiber eklenir, iyice karıştırılır, bir kenara bırakılır.
Yağlanmış tepsiye haşlanmış makarnanın yarısı konur, düzeltilir. Üzerine beyaz peynir yerleştirilir. Kalan makarna peynirleri sıyırmayacak şekilde serilir.
Makarnaya hazırlanan sütlü karışım gezdirildikten sonra, rende kaşar serpilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına sürülür, kaşar peyniri kızarana kadar pişirilir.
Arzu edilen şekilde dilimlenerek servise sunulur.

Not: Bu tarifte kullanılan beyaz peynirin fazla yağlı olmaması tercih edilir.