



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

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.