



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

FIRIN MAKARNA



- 1 Paket Çubuk makarna
- 3 Adet yumurta
- 2 Su bardağı süt
- 4 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Şu bardağı rende kaşar
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay 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.
- # Üzerine, çırpılmış yumurta, süt, yağ, tuz, karabiber karıştırılıp gezdirilerek dökülür.
- # En üste rendelenmiş kaşar serpilir.
- # 190 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

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