

Firinda Ispanakli Makarna

Malzemeler

Yarim paket makarna (Ben kelebek kullandim)

Yarim kilo ispanak

4 yumurta

1 su bardagi sut

Yarim su bardagi su

Yarim su bardagi zeytinyag

300 gr rendelenmis beyaz peynir

1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri

Tuz, karabiber

Yapilisi

Ispanaklari ince ince dograyip biraz zeytinyag, tuz ve karabiberle kavurun.

Makarnayi tuzlu suda haslayip suzun.

Buyuk bir kasenin icinde yumurta, sut, su ve zeytinyagi cirpin. Icine makarna, ispanak ve peyniri ilave edip iyice karistirin.

Karisimi firin kabina dokup 180 derecede pisirin. Pismesine yakin uzerine kasar peynirini serpip hafif kizarinca firindan alin.