

## Yunan Usulu Firinda Kiymali Makarna

### Malzemeler

Yarim paket makarna

Yarim kilo hazir kiyma

Yesil sogan

Maydanoz

Karabiber

Cok az pul biber

4 yumurta

Tuz

4 kasik un

2 bardak sut

Rendelenmis kasar peyniri

### Yapilisi

Yarim paket makarnayi iyice pisene kadar kaynatalim.Pistikten sonra makarnayi soguk suyla suzgecten gecirelim.4 tane yumurtanin beyazini makarnanin icine katin ve elinizle karistiralim.Kiymenin hazirlanisi: Soganla maydanozu bir el tavasinin icinde soteleyelim, sonra icine kiymayi da ekleyelim.Biraz da tuz, karabiber ve pul biber atalim, iyice pisirelim.Daha sonra makarnanin yarisini firinda pisirecek oldugunuz tavanin icine bir kat doseylim ve uzerine kiymenin hepsini dokelim.Sonra kalan makarnayi da ustune ekleyelim.Sosun yapilisi: 4 kasik unun icine ayirdiginiz 4 yumurtanin sarisini ekleyelim.2 bardak sutu de ekleyelim, biraz da tuz ekleyerek iyice cirpalim ve makarnanin uzerine dokelim.En son olarak ustune kasar peyniri rendeleyip firina verelim.200 derecedeustu kirmizi olana kadar pisirelim.Afiyet Olsun :)