



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KIYMALI MAKARNA

1 paket kalem makarna
4-5 adet domates rendesi
2-3 diş sarımsak
200 gr kıyma
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
2 yemek kaşığı margarin
İsteğinize göre baharat

Kalem makarnaları, içine tuz ve biraz sıvı yağ eklediğiniz bol suda, çok yumuşamayacak şekilde haşlayın. Soğuk sudan geçirin ve iyice süzün. Tencereye tekrar koyun. Üzerine 1 yemek kaşığı margarin ekleyip, biraz karıştırın ve bir kenarda bırakın. Bir tavaya 1 yemek kaşığı yağ koyup, kıymayı ekleyin. Sarımsağı ezip, kıymanın içine koyun ve tahta kaşıkla karıştırarak biraz kavurun. Tuzunu, karabiberini de ilave edip, 2 dakika daha pişirin. Ardından rendelenmiş domatesleri de ekleyin ve yaklaşık 20 dakika, kıymalı harç suyunu çekinceye kadar pişirin. Rendelenmiş kaşarın yarısını makarnaların üzerine dökün ve iyice harmanlayın. Yuvarlak bir borcama, kalem makarnaları dik bir şekilde ve sık sık dizin. Üzerini kıymalı harç ile örtün. Kıymalar makarnaların arasına da girsin. 220 derece fırında 15 dakika pişirin. Borcamı çıkarın, üzerine kalan kaşar rendesini gezdirip, 10-15 dakika daha pişirin. Fırından çıkardıktan sonra 15 dakika dinlendirin. Dilimleyerek ikram edebilirsiniz.

