



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KIZARTILMIŞ SPAGETTİ

<https://www.sultanmarketing.kz>

400 g Sultan Spagetti makarna
200 g kıyma
100 g peynir
0,5 litre süt
5 yumurta
2 yemek kaşığı bitki yağı
1 soğan
3 diş sarımsak
Maydanoz
Tuz
Karabiber

Sultan Spagetti makarnasını tuzlu kaynamış suda 10-12 dakika pişirin (1 litre suya 100 g makarna). Suyunu dökün.

Makarnaya önceden bitki yağında soğan ve sarımsakla birlikte kavrulmuş kıymayı, tuz ve karabiberi ekleyin. Yağ sürülmüş kaba makarnayı koyup üzerine rendelenmiş peyniri dökün.

Ayrı bir kapta yumurtayı çalkalayın ve süt ile bir fiske tuz ekleyin. Karışımı kıymalı makarnaya dökün ve 30 dakika 180°C sıcaklıkta kızdırılmış fırında kızartın.

Soğutup porsiyonlara kesin. Maydanozla süsleyip ikram edin.

