



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI SOSİSLİ FIRIN MAKARNA

500 gr. pırasa
1 paket fırın makarna
Yeteri kadar su
6 adet sosis
2 orba kaşığı tereyağı
1 su bardaęı yoęurt
1 paket krema
3 adet yumurta
1 su bardağı ufalanmış beyaz peynir
5-6 dal maydanoz
1 su bardaęı rendelenmiř kařar peyniri
Tuz
Karabiber

Makarnayı tuzlu suda haşlayın. Pırasa ve sosisi halka halka doğrayıp tereyağının yarısıyla kavurun. Tuz ve karabiber ekleyin. Yoęurt, krema, yumurta, beyaz peynir ve kıyılmış maydanozu karıştırın. Makarnayı pırasalı harçla karıştırıp yağlanmış fırın kabına yayın. zerine yoğurtlu karışımı dkn, kaşar peyniri serpin. 200 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Üzerini alüminyum folyo ile kapatıp 20 dakika daha pişirin.



Fotoęraf "İhsan abi" tarafından gönderildi. 08.01.2016