



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AİRFRYERDA FIRIN MAKARNA

<https://www.turkiyegazetesi.com.tr>

400 gr fırın makarna
İç harcı için;
2 yemek kaşığı sıvı yağ
200 gram kıyma
1 adet patlıcan
1 tatlı kaşığı sıvı yağ (patlıcanlar için)
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
Yarım kırmızı biber
1 adet yeşil biber
2 tatlı kaşığı domates salçası
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı sıcak su (125 ml)
Beşamel sosu için;
1,5 yemek kaşığı tereyağı
1,5 su bardağı süt (300 ml)
1,5 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için;
200 gr kaşar peyniri

Airfryer fırın makarna yapabilmek için ilk adım olarak fırın makarnaları bir tencerede kaynayan suda haşlama yapalım.

Ardından beşamel sosu hazırlamak için ayrı bir tavada tereyağını alıp eritelim.

Tereyağını erittikten sonra unu da dahil edelim ve unun kokusu çıkana kadar yakmamaya da dikkat ederek kavuralım.

Unun kokusu çıkınca yavaşça sütü ekleyelim ve karıştırma işlemine de devam edelim.

Son olarak ise tuz ile karabiberi ilave ettikten sonra karıştırıp beşamel sosu ocaktan alalım.

Pişmiş olan makarnaları ocaktan alıp ardından suyunu süzelim ve derince bir kabin içerisine alalım.

Üstüne hazırladığımız beşamel sosu ekleyerek karıştıralım.

İç harcı için ocağa aldığımız tavaya sıvı yağı da dahil edelim.

Üstüne kıymayı da ekleyerek suyunu salıp çekinceye dek kavuralım.

Ardından doğradığımız kırmızı biberi, soğanı, yeşil biberi ve sarımsağı ekleyip, karıştırıp kavuralım.

Tuz, salça ve karabiberi de ekledikten sonra karıştıralım.

Son olarak ise sıcak suyu dahil edip pişirmeye bırakalım.

Kabuğunu almalı bir şekilde alıp minik minik soyup doğradığımız patlıcanların üstüne sıvı yağ da gezdirip karıştıralım.

Sonrasında ise airfryer'a alıp yaklaşık 5 dakika boyunca pişirelim.

Makarnanın yarısı kadarını airfryer sepetine alalım ve üzerine ise hazırlamış olduğumuz iç harcı döküp düzleyelim.

Patlıcanları da iç harcın üstüne alıp ardından kalan makarnayı üstüne dökelim.

Kaşar peyniri rendesi serpmenin ardından 180 derecede airfryerda 10 dakika boyunca pişirelim.

Üzeri kızaran kaşar peynirleriyle airfryer fırın makarna hazır.



© lezzetler.com tarif no:172827 • adi:Airfryerda Fırın Makarna • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:06.04.2025 - 16:38