



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEZELYELİ MISIRLI SPAGETTİ TURTA

Yarım paket spagettiye dişe gelecek şekilde haşlayın ve suyunu süzerek geniş bir kaseye alın. Zeytinyağının yarısını üzerine döküp karıştırın.

Ayrı bir tencerede kaynayan suya SuperFresh Mısır ve SuperFresh Bezelye'yi ekleyip 5 dk. Haşlayın ve süzün. Kalan zeytinyağı tavada ısıtın. Üzerine SuperFresh Soğan ekleyip 2-3 dk. soteleyin. Bezelye ve mısırı ilave edip 3-4 dk. daha soteleyin.

2 adet yumurtayı çatal ile çırpın. Spagettinin üzerine yumurta, hazırladığınız sebze sote, kaşar peynirinin yarısı, tuz ve karabiberi ekleyip harmanlayın. Yağladığınız kelepçeli kek kalıbına malzemeyi döküp yayın. Kalan 1 adet yumurtayı da çırpıp makarnanın her tarafına eşit olacak şekilde dökün.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20-25 dk. pişirin. Fırından almaya yakın kalan peyniri de üzerine serpip peynir kızarıncaya kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra 5 dk. bekleyin ve kalıbından çıkarıp dilimleyerek servise sunun.

