



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHEDDAR PEYNİRLİ FIRIN MAKARNA

400 g tam buğdaylı burğu makarna
4 g zeytinyağı
3 g himalaya tuzu
10 g edamame fasulye
5 g bezelye
5 dal kereviz
10 g Antep fıstığı içi
45 g Pınar Labne
30 g Pınar Cheddar Peyniri
2 g rendelenmiş muskat
1 adet yumurta sarısı

2 litre suyu tencereye aktarın. Su kaynayıncaya zeytinyağını, edamame fasulyeleri, doğranmış kereviz sapları, bezelyeleri ve tuzu ekleyin.

Birkaç dakika kaynattıktan sonra makarnayı ilave edin. 8 dakika haşladıktan sonra suyunu süzün.

Suyunu süzdüğünüz sebze makarna karışımını fırın kabına aktarın.

Bir kaptaki yumurta ile labneyi çırpın. Rendelenmiş muskatı ilave edip biraz daha çırpın.

Hazırladığınız labneli sosu sebze makarna karışımının üzerine dökün. En son rendelenmiş cheddar peyniri ve Antep fıstıklarını serpin.

Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, 6 dakika kızartın.

