



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR KITIR FİLETO DOLGULU FIRINDA MAKARNA

- 20 adet Lezita Çıtır Kıtır Fileto
- 3 adet küp doğranmış domates
- 2 yemek kaşığı salça
- 5 diş ezilmiş sarımsak
- 10 dal ince kıyılmış fesleğen
- 10 dal ince kıyılmış maydanoz
- 1 adet yemeklik doğranmış kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- Ayçiçek yağı (kızartma için)
- 2 su bardağı haşlanmış burgu makarna
- 10 dilim cheddar peyniri

Lezita Çıtır Kıtır Filetoyu derin yağda kızartın.

Ayrı bir tavada tereyağıyla kuru soğanı, sarımsağı ve salçayı kavurun. Üzerine domatesleri ekleyin ve kaynatın.

Ocaktan aldıktan sonra maydanozu ve fesleğeni ekleyin.

Bir fırın kabının içine önce domates sosunu, üzerine makarnayı hemen ardından Lezita Çıtır Kıtır Filetoyu ve cheddar peynirini dizin; iki kez bu sıra ile tekrarlayın. En üste rendelenmiş kaşar peynirini yayarak 200 derecelik fırında 25 dakika üzeri gratine olana kadar pişirin ve servis edin.

