



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DOMATESLİ FIRIN MAKARNA

250 gr. düdük makarna
300 gr. donmuş bezelye
200 gr. domates
125 gr. mozzarella
1/2 demet, maydanoz, frenk soğanı ve fesleğen
4 adet yumurta
200 gr. krema
100 ml. süt
50 gr. kıyılmış badem
10 dal kekik
20 ml. zeytinyağı
Tuz
Biber

Makarnayı pakette önerilen şekilde hafif diri haşlayın. Sürenin son 3. dakikasında bezelyeleri ekleyip beraber haşlayın, soğuk sudan geçirin ve süzölmeye bırakın. Domateslerin yuvarlak kısımlarını çarpı şeklinde hafifçe kesin, 10-15 saniye kaynar suda bekletin, soğuk sudan geçirin. Domatesleri soyun, yatay ikiye bölün ve sap kısımlarını kesip çıkartın. Mozarellayı süzdürün, küp şeklinde doğrayın. Frenk soğanını ince halkalar şeklinde doğrayın. Maydanoz ve fesleğen yapraklarını ince kıyın. Yumurtaları, krema ve süt ile çırpın. Tuz ve biberle tatlandırın. Bir kaptaki makarnayı, peynir, maydanoz, fesleğen ve yumurtalarla karıştırın. 37x32 cm. büyüklüğünde yağlanmış kalıba yayın. Domateslere tuz, biber ekip, makarnanın aralarına yerleştirin. Bademleri yağsız tavada devamlı karıştırarak altın sarısı oluncaya kadar kavurun, soğumaya bırakın. Kekik yapraklarını dallarından ayırın, badem ve zeytinyağı ile karıştırıp, domateslerin üstüne paylaşın. 200 °C'de ısıtılmış fırının alt rafında 20-25 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Domatesli Makarna için tıklayın](#)

[ML® Fırında Domatesli Pilav için tıklayın](#)
