



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ FIRIN MAKARNA

1 paket geniş erişte makarna
500 gram kuşbaşı et
1 sarı dolmalık biber
1 kırmızı dolmalık biber
1 soğan
3 diş sarımsak
3 domates
Yarım çay bardağı sıvı yağı

Etlere ufak kareler halinde doğrayın. Bir tencereye akıp yağsız olarak kavurun. Kavrulmuş etin üzerine küçük küpler halinde doğranmış sebzeleri ekleyip üzerine yağı dökün ve 5 dakika kadar kavurun. Rendelenmiş soğan, sarımsak ve domatesi de içine ekleyip kavurmaya devam edin. Bu arada tencerede su kaynatıp içine tuz ve makarnaları atın. 10 dakika kadar haşlayıp süzün. Süzölmüş makarnaları da etli karışımın içine ilave ederek karıştırın. Fırın kabına aktarın üzerine kaşar peyniri serpip 180 derecedeki fırında 10 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.10.2023