



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA HAMSİLİ MAKARNA DOLMASI

2 yemek kaşığı eritilmiş margarin  
100 gr haşlanmış küçük küçük doğranmış hamsi  
5-6 yaprak taze fesleğen  
100 gr eski kaşar  
100 gr salam  
8-10 adet orta boy domates  
Çeyrek paket haşlanmış makarna  
Tuz

Haşlanmış makarnayı derin bir kaseye alın. Domatesleri yıkayın, tepelerinden kapak keserek içlerini kaşık yardımıyla boşaltın.

Salamları ve fesleğenleri ince ince kıyın. Kaşar peynirini rendeleyin. Haşlanmış küçük küçük doğranmış hamsileri, salam, kaşar peyniri ve fesleğeni makarnanın içine ekleyin. 2 yemek kaşığı eritilmiş yağı ekleyerek iyice karıştırın.

Hazırladığınız makarna harcını kaşık yardımıyla domateslerin içine doldurun ve fırın kabına alın. 200 derece önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika kadar pişirin. Taze fesleğenlerle servis yapın.

