



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KIYMALI DOMATESLİ MAKARNA

- 175 gr makama (haşlanmış ve süzölmüş)
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 orta boy soğan (ince dilimlenip halkalara ayrılmış)
- 1 diş sarımsak (dövmüş)
- 500 gr sığır kıyması
- 450 gr domates (kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılarak kuşbaşı doğranmış)
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 100 gr gravyer yada kaşar peyniri (ince dilimlenmiş)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 °C) getirip ısıtınız. Orta boy, ateşe dayanıklı bir cam tencerede zeytinyağı kızdırıp, soğan ve sarımsağı koyunuz arasına karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kavurunuz. Kıymayı katıp, arasına karıştırarak 5 dakika, pembeliğı gidene kadar kavurunuz. Haşlanmış makama, domates, domates salçası ve kırmızıbiberi ekleyip ateşi biraz açınız, sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, peynir dilimlerini kıymalı makarnanın üstüne diziniz. Cam tencereyi fırına sürüp 20 dakika, peynir eriyip nar gibi olana kadar pişiriniz. Tencereyi fırından çıkarıp, makarnanızı hemen servis ediniz.