



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KIYMALI VE BEZELYELİ MAKARNA

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı makarna
200 gr orta yağlı kıyma
2 domates
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 su bardağı dondurulmuş iç bezelye
1 havuç
6 yaprak taze fesleğen
7-8 kültür mantarı
100 gr dil peyniri
Tuz
Karabiber
1 çay bardağı krema

Kıymalı iç malzeme için fesleğenleri kıyın, kültür mantarlarını nemli bir bezle silip zar şeklinde doğrayın. Havucu da zar şeklinde doğrayın. Domatesin kabuğunu soyup çekirdeklerini temizledikten sonra küp şeklinde doğrayın. Kıymayı tereyağı ile birlikte tencerede kavurun. Havucu ve domatesi ekleyin. 5 dakika daha kavurup mantarları ilave edin. Birkaç dakika sonra tuzunu, bezelyeyi, kıyılmış fesleğeni ve karabiberini ekleyerek tatlandırın. Ocaktan alın. Makarnayı 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suda 8 dakika haşlayıp süzün. Kıymalı karışımı küçük fırın kaplarına paylaşın. Üzerine birer yemek kaşığı krema yayın. Dil peynirlerini de uzun uzun doğrayıp karışımın üzerine yerleştirin. Isıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika kadar ısıtın. Fırından alıp sıcak servis yapın.

