FIRINDA MAKARNA KEBABI

1 paket Selva Fırın Makarna
100 gr rendelenmiş kaşar peyniri
200 gr az yağlı dana kıyması
300 gr kuru soğan
1/5 demet maydanoz
50 gr tuz
400 ml süt
100 gr un
3 adet yumurta
100 ml zeytinyağı
1 tutam çörek otu ve susam

Doğranmış soğan, rendelenmiş havuç ve kıymayı bir miktar sıvı yağ ile kavurun, kıyılmış maydanozu ilave edin ve makarna içinin harcını hazırlayın.
Yağlanmış tepsiye haşlanmış makarnanın yarısını döşeyin. Rendelenmiş 100 gr kaşar peynirini önce alt tarafa, sonra kıymalı harcı ise üzerine yayın.
Geride kalan haşlanmış makarnayı üzerine döşeyin.
50 gr zeytinyağını 100 gr selva un ile birlikte kavurun. 400 ml süt içerisinde 3 adet yumurtayı çırpın ve kavrulan unun üzerine dökerek, yumuşak muhallebi kıvamında pişirin.
Hazırlanan bu sosu tepsideki makarnanın üzerine dökün. Üzerine bir tutam susam ve çörek otunu atarak tepsiyi fırına sürün.
Orta hararetteki fırında, sos açık kahverengi rengini alana kadar, 20-25 dakika pişirin.
Pişen makarnayı dinlendirdikten sonra, porsiyon şeklinde keserek ılık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:122610 • adı:Fırında Makarna Kebabı • gönderen:yeniüye • indirme tarihi:22.05.2024 - 14:16