



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MAKARNA

www.miele.com.tr

150 gr. Penne makarna
15 gr. Tereyağı
2 Soğan, doğranmış
1 kırmızı Biber, doğranmış
100 gr. Havuç dilimi
100 ml Sebze suyu
150 gr. Crème fraîche
75 ml Süt
Karabiber
Toz sarımsak
300 gr. Biftek domates, iri doğranmış
100 gr. Jambon, doğranmış
100 gr. Otlı Koyun peyniri, küp küp kesilmiş
Üstünü kızartmak için:
100 gr. Gouda peynir, rendelenmiş

Penne makarnayı tuzlu suda çok fazla haşlamayın ve süzün.

Soğanları tereyağında biraz kavurun, biber ve havuçları ilave edin, hep beraber biraz daha çevirin ve sonra et suyunu katın.

Crème fraîche ile sütü, karabiberi ve sarımsak tozu karıştırın, sebzeye katın ve kısa bir süre pişirin.

Penne makarna, domates, jambon ve peynir parçalarını sufle kalıbına koyun, üstüne sebzeli sosu karıştırın, peynir serpin ve üstü açık altın sarısı rengini alıncaya kadar pişirin.