



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MAKARNA

<https://www.sultanmarketing.kz>

250 g Sultan Yıldız makarnası
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
400 g kıyma sığır eti
3-4 taze domates
2 yemek kaşığı domates salçası
1 demet maydanoz
fesleğen
Tuz
Karabiber
3 yemek kaşığı limon suyu
500 g kabak
100 g peynir
40 g un
40 g tereyağı
500 ml süt
Ufaltılmış orman cevizi

Soğan ile sarımsağı doğrayın. zeytinyağında kavurup üzerine kıymayı ekledikten sonra daha 10 dakika kavurmaya devam edin.

Kabuğu temizlenmiş taze domates, domates salçasını ekleyip 20 dakika haşlayın.

Maydanozla fesleğeni doğrayıp sosa katın. Tuz, karabiber ekleyip 1 yemek kaşığı limon suyunu dökün. Makarnayı tuzlu kaynamış suda 10-12 dakika pişirin (1 litre suya 100 g makarna). Suyunu dökün.

Kabağı yıkayıp temizledikten sonra dilimleyerek kesin ve baharatlar koyun.

Peyniri rendeleyin. Yağ sürülmüş kaba ½ katlarla pişirilmiş makarnayı, hazır kıymayı, kabak ile peyniri koyun.

Unu tereyağında kavurun, süt ekleyip kaynayıncaya kadar kısık ateşte 10 dakika kaynatın. Karışıma kalan peyniri ekleyip eritin. Tuz, biber, orman cevizi ve 2 yemek kaşığı limon suyu koyun.

Hazır olan katkıyı makarnaya döküp 45 dakika 180°C sıcaklıkta kızdırılmış fırına koyun.



© lezzetler.com tarif no:126988 • adı:Fırında Makarna • gönderen:şevkat • indirme tarihi:01.04.2025 - 19:53