



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MANTI MAKARNA

MALZEMELER

250 gram kıyma
25 gram galeta unu
5 adet yumurta
25 gram kıyılmış badem
300 gram mantı makarna
100 gram soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı sıvıyağ
200 gram taze kaşar
300 ml. süt
kekik, kırmızı pul biber, tuz, karabiber

YAPILIŞI

1.Kıymayı galeta unu, 1 adet yumurta, badem, tuz ve kırmızı pul biberle birlikte yoğurun. 20 adet köfte yapıp fırın tepsisine dizin. 200ø fırında 15 dakika pişirin.
2.Makarnaları tuzlu suda 12 dakika haşlayın. Süzdürüp soğuk suya tutun. Kabakları temizleyip soymadan dilimleyin. Soğan ve sarımsağı soyun. Soğanları küb şeklinde doğrayın.
3.Yağı kızdırın, soğan ve kabakları kavurun. Sarımsağı sıkıp ilave edin. Hepsini 5 dakika pişirin. Kekik, tuz, karabiber ile tatlandırıp makarnaları ilave edin.
4.Peyniri rendeleyip, 4 adet yumurtayı ve sütü iyice karıştırın. Tuz ve kırmızı biber ile tatlandırın. Köfteleri makarna ile karıştırın. Yağlanmış fırın kabına alın. Yumurtalı sütü üstüne dökün. Önceden 200ø ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.