



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MERCİMEKLİ MAKARNA

- 1 paket Knorr Mercimek Köfte Harcı
- 4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 1.5 su bardağı kaynar su
- 1 paket burğu makarna
- 1 paket krema
- 2 adet domates (soyulmuş - küp doğranmış)
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çay kaşığı tuz

Knorr Mercimek Köfte Harcını zeytinyağı ve kaynar su ile karıştırarak 30 dakika ağzı kapalı bir şekilde şişmeye bırakın.

Bol tuzlu kaynar suda haşlanan makarnayı süzdürün.

Hazır olan mercimek köftesini krema, domates ve tuz ile homojen oluncaya kadar karıştırarak haşlanmış makarnaya yedirin.

Yağlanmış borcama karışımı dökerek üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin ve önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 15 dakika fırınlarak servis edin.

