



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI FIRIN MAKARNA

Malzemeler

1/2 paket haşlanmış kelebek makarna (herhangi bir makarna türü kullanabilirsiniz)

250-300 gr az yağlı dana kıyma

1 adet orta boy kuru soğan

4 yemek kaşığı sıvıyağ

Sos için;

3 adet yumurta

2 tepeleme yemek kaşığı un

1/2 litre süt

1 çay kaşığı tuz, karabiber, kırmızı pulbiber

Üzeri için;

1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri (dil peyniri de kullanabilirsiniz)

Yapılışı

Sosu hazırlamak için; yumurtaları derin bir kaba kırıp üzerine unu ekleyin. Tuz, karabiber ve pulbiberi de serpiştirip çatal ya da tel çırpıcı yardımıyla iyice çirpin. Sütü ilave edip iyice karıştırın. Bir kenarda bekletin.

Orta boy bir fırın kabının içini 2 yemek kaşığı sıvıyağla yağlayın.

Diğer taraftan, kalan 2 yemek kaşığı sıvıyağı orta boy bir tavaya koyup içine kıyma ve rendelenmiş soğanı ekleyin. Orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak 7-8 dakika kadar kavurun. Tuz ve karabiberi serpiştirip karıştırın ve ocaktan alın.

Haşlanmış makarna ve kıymalı karışımı yumurtalı sos karışımının içine aktarın, malzemeleri tekrar karıştırın ve yağlanmış fırın kabına aktarın.

Üzerine rendelenmiş peyniri serpiştirip, 175 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında üzeri altın şansı olup iyice kızarıncaya kadar, en az 25-30 dakika pişirip çıkarın. Sıcak sıcak servise sunun. Not; İsterseniz bu makarnaya konserve mantar da katabilirsiniz. Bunun için 8-10 adet konserve mantarı tavla zarı formunda dilimleyip kavrulmuş kıymanın üzerine ilave edin. Farklı bir lezzet elde edeceksiniz.