



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KUŞ YUVASI

Yarım paket makarna

200 gr kıyma

2 adet taze soğan

4 adet domates

2 adet sivri biber

1 miktar fesleğen

1 su bardağı kaşar rendesi

1'er çay kaşığı tuz karabiber

Öncelikle makarna yı haşlayalım. Tavaya sıvıyağı alalım üzerine yemeklik doğradığımız soğanı ve kıymayı alıp sote edelim. Küp doğradığımız domates ve sivri biberi ilave edip kavurmaya devam edelim. Tuzu ve baharatlarını ayarlayalım, feslegeni katalım, bir iki karıştırıp, ocaktan alalım. Haşlanmış olan, uzun erişteye benzeyen makarnaları ısıya dayanıklı bir kaba alalım, çatal yardımıyla kuş yuvası şekli verelim. Yuvaların ortasına kıymalı harçtan koyalım üzerine kaşar peyniri rendesi serpelim. 170 derecelik ısıda peynirler eriyene kadar turalım.