



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ MAKARNA SANDVIÇİ

<https://www.elele.com.tr>

500 g boncuk makarna
225 g küçük küp doğranmış çedar peyniri
225 g rende parmesan peyniri
225 g rende kaşar peyniri
340 ml süt
1 çorba kaşığı tuz
1 çorba kaşığı hardal tozu
1/2 çay kaşığı toz biber
1 çay kaşığı sarımsak tozu
1.5 su bardağı un
4 çırpılmış yumurta
1.5 su bardağı bayat ekmek kırıntısı ya da galeta unu
4 hamburger köftesi
Tuz
Karabiber
Kızartmak için
Ayçiçek yağı

Makarnayı haşlayın ve süzün. Tencereye tereyağı, çedar peynirini, parmesan peynirini, kaşar peynirini, sütü, tuzu, hardalı, kırmızı toz biberi ve sarımsak tozunu ilave edin. Kısık ateşte peynirler tamamen eriyinceye kadar karıştırın. Haşlanmış makarnayı da ekleyin ve tüm malzeme özdeşleşinceye kadar karıştırın. Tencereyi ocaktan alın ve elde ettiğiniz karışımı yağlı kağıt serili fırın tepsisine bir spatula yardımıyla eşit olarak yayın ve en az 30 dakika boyunca buzlukta soğutun. Soğuyan makarnalı karışımdan, yaklaşık 10 cm çapında bir yuvarlak kalıp ile daireler kesin. Çırpılmış yumurta, un ve ekmek kırıntılarını üç ayrı kaba koyun. Makarna karışımını ilk olarak una, ardından yumurtaya, son olarak da ekmek kırıntılarına bulayın. Ayçiçek yağını derin bir tencere veya tavada kızdırın. Kestiğiniz yuvarlak makarnaları yavaşça yağın içine atın ve önlü-arkalı yaklaşık 3-4 dakika kızartın. Kızarmış makarnayı kağıt havlu üzerine çıkarıp fazla yağını çektirin. Diğer yanda hamburger köftelerini tavada arzu ettiğiniz şekilde pişirin. Etinizi kızarmış makarnanın üzerine koyun. Üzerine birer dilim halka doğranmış soğan ve domates dilimi yerleştirip hemen servis yapın.



