



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SEBZELİ MAKARNA TARTI

1 paket kepekli makarna (250 gr)
1 kabak
1 havuç
100 gr mısır
200 gr mantar
2 yumurta
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
100 gr mozzarella peyniri
1/3 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Kekik

Makarnayı dişe gelecek şekilde haşlayıp suyunu süzün. Üzerine 1/3 çay bardağı zeytinyağı gezdirip karıştırın ve soğumaya bırakın. Kabağı ve havucu rendeleyin. Üzerine çatal ile çırpığınız 2 yumurtayı, kaşar peynirini, mısırı, dilimlediğiniz mantarları, kırmızı toz biberi, kekiği, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırın. Makarnaya ilave edip karıştırın. Fırın kabını yağlayın. Makarnayı kalıba aktarıp iyice bastırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarmaya yakın mozzarella dilimlerini ekleyip tekrar fırına verin. 5 dakika daha kızartıp fırından çıkarın. Sıcak servis yapın.

