



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA PASTASI

1 paket makarna
75 ml sıvı yağ
250 gram kıyma
1-2 diş sarımsak
100 gram domates püresi
200 gram domates rendesi
Yarım demet taze fesleğen
1 tutam tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 paket makarna
100 gram parmesan peyniri (toz)
150 gram kaşar peyniri rendesi

Makarnayı on dakika kadar pişirin, suyunu süzün.

Makarna ile parmesan peynirini birleştirip, karıştırın.

Kelepçeli kek kalıbını yağlayın. Makarnalar dik kalacak şekilde kek kalıbına yerleştirin. Makarnaların arasında hiç boşluk kalmamasına dikkat edin.

Bir tavada yağ ile kıymayı kavurun.

Domates püresini, sarımsağı ve domates rendesini üzerine ilave edin. Orta ateşte pişirin. Domatesler kıvam alınca, fesleğeni, karabiberi ve tuzu da ilave edip, karıştırın. Harcı ocaktan alın.

Makarnaların üstüne, kıymalı harçtan dökün. Boşlukların dolduğundan emin olun.

Pastanızın üzerine, rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin.

200 derecelik fırında on beş dakika kadar pişirin.

Son olarak, pişen makarna pastanızı on dakika dinlendirin, kalıbın kelepçesini çıkarıp servis yapabilirsiniz.