



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNALI KALP TART

1 paket kepekli makarna
100 gr mısır
200 gr mantar
1 adet kabak
1 adet havuç
2 adet yumurta
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 yemek kaşığı margarin
100 gr mozzarella peyniri
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Kekik

Makarnayı dişe gelecek şekilde haşlayıp suyunu süzün.Üzerine margarini katıp karıştırın ve soğumaya bırakın.Kabağı ve havucu rendeleyin.Üzerine çırdığınız 2 yumurtayı, kaşar peynirini, mısırı, dilimlediğiniz mantarları ekleyin.Kırmızı toz biberi, kekiğı, 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.

