



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI FIRIN MAKARNA

İkbal Gürpınar

300 gr mantar
Yarım paket mantı makarna veya burgu makarna
Yarım çay bardağı sıvı yağ
200 gr taze kaşar peyniri
1 adet soğan
3-4 diş sarımsak
2 adet domates
Kekik, taze çekilmiş karabiber
Tuz

Soğanımız ve sarımsaklarımız ince kıyım doğranır. Sıvı yağda hafifçe çevrilir. Kabuğu soğulmuş ve doğranmış olan domatesler eklenir. Mantarlar bütün olarak tencereye ilave edilir. 5 dakika kadar çevrildikten sonra ocaktan indirilir. Diğer yandan makarnalar haşlanarak süzülür. Baharatlar, tuz, haşlanmış makarnalar, mantarlı karışım harmanlanarak fırın kaplarına paylaştırılır. Üzerlerine taze kaşar rendesi serpilerek 180 derecelik fırında 15 dakika kadar pişirilip sıcak olarak servis edilir.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 31.08.2018