



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICANLI FIRIN MAKARNA

100 gr kıyma
2 su bardağı burğu makarna (350 gr)
1 paket Knorr Patlıcanlı Pilav Harcı
1 ay bardağı zeytinyağı (75 ml)
½ su bardağı kaşar peynir (rendelenmiş)
3 su bardağı sıcak su (600 ml)

Hazırlanışı

1. Yayvan bir tencerede yağı kızdırıp kıymayı kavurun.
2. Makarnaları ilave edip kavurmaya devam edin. Daha sonra içine Knorr Patlıcanlı Pilav Harcı'nı ve sıcak suyu koyup karıştırın.
3. Kısık ateşte pişirip demlendirin. Pişen makarnayı ısıya dayanıklı fırın kabına alıp üzerine kaşar peynirini serpin.
4. Önceden 200°C ısıtılmış fırında üzerini kızartıp servis edin.

[ML® Fırında Patlıcanlı Pilav için tıklayın](#)[ML® Fırında Patlıcanlı Makarna için tıklayın](#)[ML® Patlıcanlı Fırın Makarna için tıklayın](#)
