



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI PASTAVİLLA MEZZANELLİ

Malzemeler (5 kişilik)

1 paket Pastavilla Mezzanelli (Fırın makarna)

250 g sosis

500 g pırasa

30 g tereyağı

250 g yoğurt

100 ml krema

3 adet yumurta

100g kaşar peynir rendesi

1 demet maydanoz

tuz

karabiber

Hazırlanışı:

Pastavilla Mezzanelli'yi paket üzerindeki pişirme önerisine uygun olarak al-dente kıvamında haşlayarak süzünüz. Pırasayı halka şeklinde doğrayınız. Sosisleri uzunlamasına af ikiye kesip dilimleyiniz. Tereyağını tavada eritiniz. Pırasa ile sosisleri 3 dakikda yağda kavurunuz. Tuz ve karabiberi ekleyiniz. Maydanozu ince kıyın. Yoğurt, krema, yumurta, peynir ve maydanozu karıştırınız. Makaranayı ve pırasalı karışımı yağladığınız ısıya dayanıklı fırın kabına koyunuz. Yoğurtlu karışımı üzerine dökünüz. Fırının alttan ikinci rafında 200C'de 35 dakika pişiriniz. 20 dakika sonra üzerine alüminyum folyu ile örtünüz. Fırından çıkarınca maydanonuzu serpererek servis yapınız.

ML® Pırasalı Mezzanelli (görsel)