



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA MAKARNA

<https://www.fakir.com.tr>

- 1 paket kalem makarna
- 5 adet sosis
- 1 su bardağı kaşar peyniri ya da mozzarella
- 1 su bardağı domates sos
- 1 fincan siyah zeytin
- 1 fincan mısır
- 2 adet yeşil biber
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Sos için derin bir kap içerisinde süt, yumurta ve eritilmiş tereyağını çırpın. Sosis ve biberleri küçük küpler halinde doğrayın.

Cuisinier'i açtığınızda ekranda görünen pişirme menülerinden "Makarna" seçeneğine gelin. "Başlat" tuşuna 2-3 saniye basılı tuttuğunuzda pişirme işlemi başlar.

Cuisinier'in pişirme haznesine 5 su bardağı su, tuz ile makarnayı koyun ve kapağını kapatarak bitiş sinyali gelene kadar haşlayın. Haşlanan makarnayı pişirme haznesinden çıkarın ve süzün.

Pişirme haznesini tekrar yağlayarak makarnayı sıra sıra dizip üzerine çırdığınız yumurtalı karışımı dökün ve her yerine eşit gelecek miktarda domates sosunu gezdirin.

Son olarak kaşar ya da mozzarella peynirini en üst tabakaya serpin ve kalan malzemeyi üzerine dizerek süsleyin. "Makarna" programında 15 dakika pişmeye bırakın.

