



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİZOTLU MAKARNA

Kullanılacak Malzemeler

- 1/2 su bardağı kaşar peyniri
- 3 çorba kaşığı tereyağı (margarin)
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 kırmızı etli dolmalık biber
- 1 sarı etli dolmalık biber
- 2 adet soğan
- 2 adet domates
- 1 demet semizotu
- 1 su bardağı yoğurt
- Tuz, karabiber
- 1/2 çubuk makarna
- 1 adet yumurta

Hazırlanması:

Makarnayı kırmadan bütün olarak haşlayın. Soğuk suda yıkayıp süzün. Kaşar peyniri, çırpılmış yumurtayı ve erimiş tereyağı karıştırın. Demet şeklinde az az alarak ortası boş kalacak şekilde kendi etrafında döndürerek yuvarlak şekil vererek fırın tepsisine yerleştirin. Semiz otlarının yapraklarını ayıklayıp saplarını bir cm boyunda kesin. Kaynayan tuzlu suya ilk önce saplarını atın, yumuşayınca yaprakları atın (saplar geç piştiğinden yapraklar erimesin diye sonra atılır). 5-7 dakika kaynatın. Kevgire alarak soğuk suya atıp süzün. Tavaya tereyağını koyun. İnce doğranmış soğanları, ince ince doğranmış kırmızı ve sarı biberleri 3-4 dakika kavurun. Süzülen semizotunu ve domatesi ilave edin. 4-5 dakika domates suyunu çekinceye kadar pişirin. Yoğurdun içine nane, kekik ve semizotu karışımı karıştırın. Bu karışımı makarnanın ortalarına yerleştirin. Üstüne kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 180c fırında 5-10 dakika kaşar peynir eriyene kadar pişirin.

[ML® Semizotlu Makarna için tıklayın](#)