



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SPAGETTİ BÖREĞİ

250 gr Banvit Kırmızı Dana Kıyma
1/2 paket spagetti makarna
2 adet yumurta
4 çorba kaşığı zeytinyağı
30 gr eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
250 ml domates sosu
200 gr keçi peyniri (ufalanmış)
100 gr mozzarella peyniri (şerit kesilmiş)
1 adet küçük boy soğan (ince kıyılmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 adet havuç (rendelenmiş)
Tuz (arzu edilen miktarda)

Makarnayı tuzlu, kaynar bol suda arzu ettiğiniz kıvamda haşlayıp, süzün.

Yumurtaları ve zeytinyağının yarısını iyice çırpın. Çırpıma devam ederek kaşar peynirini ekleyip, iyice karıştırın. Yumurtalı peyniri ve domates sosunun yarısını makarnaya ilave edip, iyice harmanlayın. Peynirli makarnayı yağlanmış, 25 cm çapında bir fırın kabına boşaltıp, her tarafına eşit yayın.

Makarnanın üzerine sırasıyla keçi peynirini ve mozzarella peynirinin yarısını serpin.

Kalan zeytinyağını ısıtıp, soğanı katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayınca kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek sarmısağı ekleyip, 1 dak. daha soteleyin.

Karıştırmaya ara vermeden kıymayı ilave edin. Orta ateşte ve kaşığın tersiyle hafifçe ezerek, kıymanın rengi hafif değişinceye kadar soteleyin.

Havuçları ekleyip, iyice harmanlayın. Kalan domates sosunu ilave edip, iyice karıştırın ve ateşten alın.

Kıymalı sosu makarnanın üzerine gezdirerek her tarafına yayın. Üzerini iki katlı alüminyum folyo ile hava almayacak şekilde kapatın.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında, yaklaşık 20 dak. pişirin.

Fırından çıkarıp, alüminyum folyoyu alın. Kalan mozzarella peyniri serpip, tekrar fırına yerleştirin. Peynir eriyinceye kadar, yaklaşık 5-7 dak. ısıtın.

Fırından çıkardıktan sonra 5-10 dak. dinlendirip, servis yapın.

