KİRAZ'IN MUTFAĞI

Fırında Fesleğenli Domatesli Makarna

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 300 gr makarna
- 2 adet domates (doğranmış)
- 1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1/4 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
- 1/4 su bardağı zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1/2 su bardağı fesleğen (taze, doğranmış)
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1/2 su bardağı krema (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Makarna Hazırlama:

- Makarnayı bol tuzlu suda paket talimatlarına göre haşlayın, süzün ve bir kenara alın.

2. Sosu Hazırlama:

- Bir tavada zeytinyağını ısıtın, sarımsağı ve doğranmış domatesleri ekleyin ve 5 dakika kadar soteleyin.
- Tuz, karabiber, kekik ve taze fesleğeni ekleyin, karıştırın.
- İsteğe bağlı olarak krema ekleyip karıştırın ve kısık ateşte 2-3 dakika pişirin.

3. Makarnayı Sosla Birleştirme:

- Haşlanmış makarnayı sosun içine ekleyin, iyice karıştırarak harmanlayın.

4. Fırınlama:

- Fırın kabına karışımı dökün, üzerine rendelenmiş kaşar ve parmesan peynirini serpiştirin.
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 15-20 dakika pişirin, üstü kızarana kadar pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı

5. Servis:

- Fırından çıkan makarnayı sıcak servis yapın. Üzerine ekstra fesleğen ve peynir serpebilirsiniz.

>> **İpucu:** Dilerseniz üzerine biraz zeytinyağı gezdirip lezzetini artırabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı