



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Kıymalı Makarna



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 1 paket fırın makarna
- 450 g dana kıyma
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 3 su bardağı süt
- 2 su bardağı kaşar peyniri
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Makarnayı bol ve yeterince tuzlanmış suda pişirin. Sosla yeniden pişeceği için süzmeden önce hafif diri bırakın; gerektiğinde kullanmak üzere bir kepçe haşlama suyu ayırın.

Servis Önerisi:

Yeşil salatayla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

- Makarnayı tuzlu suda paket süresinden iki dakika az pişirip süzün.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.



2. Kıymalı harcı hazırlayın:

- Kıymayı soğanla kavurup salça ve baharatları ekleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Beşameli pişirin:

- Tereyağında unu kavurup sütü azar azar ekleyerek koyulaştırın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Fırınlayın:

- Makarna, kıymalı harç ve beşameli katlayıp kaşar serpin ve 190°C fırında kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sos makarnayı ince bir tabaka halinde sarmalı, tabanda su gibi birikmemelidir. Koyulaşırsa ayırdığınız haşlama suyundan azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Makarnayı diri bırakmak fırında pişerken biçimini korumasını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı