



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Domatesli Peynirli Fırın Makarna



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 400 g kısa makarna
- 2 su bardağı domates püresi
- 1 kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı süt
- 1 yumurta
- 200 g rendelenmiş kaşar
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ile süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Fırını 190°C alt üst ayarında ısıtın ve orta boy fırın kabını yağlayın. Makarnayı bol tuzlu suda paketdeki süreden iki dakika kısa haşlayın ve bir kepçe suyunu ayırın. Soğan ile sarımsağı doğrayın, kaşarı rendeleyin. Yumurta ve sütü oda sıcaklığına yaklaştırın.

Servis Önerisi:

Fırın makarnayı on dakika dinlendirip yeşil salatayla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Domates sosunu hazırlayın:

- Soğanı zeytinyağında yumuşatıp sarımsağı kısa süre çevirin, ardından domates püresini ekleyin.



- Kekik, tuz ve karabiberle sosu on dakika pişirin, çok koyulaşırsa makarna suyundan az miktarda katın.

2. Peynirli bağı kurun:

- Süt ile yumurtayı çırpıp kaşarın yarısını ekleyin.
- Sıcak makarnaya doğrudan dökmeden önce domatesli karışımın birkaç dakika ılımasını bekleyin.

3. Makarnayı birleştirin:

- Haşlanmış makarnayı domates sosu ve sütlü karışımla bütün yüzeyler kaplanana kadar harmanlayın.
- Karışımı fırın kabına aktarın ve kalan kaşarı üstte eşit biçimde dağıtın.

4. Fırınlayıp dinlendirin:

- Makarnayı yüzeydeki peynir eriyip kızarana ve orta bölüm sabitlenene kadar pişirin.
- Fırından çıktıktan sonra on dakika dinlendirin, böylece sos toparlanır ve porsiyonlar dağılmaz.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Makarna tamamen yumuşayıp hamurlaşmamalı, sos bütün parçaları ince tabaka halinde sarmalıdır. Orta bölümde sıvı yumurta kalmamalı ve peynir yüzeyi eşit kızarmalıdır. Fırın kabının tabanında serbest su birikirse domates sosu yeterince çektilirilmemiştir. Dinlenmeden kesmek porsiyonların dağılmasına yol açar.

Saklama:

Artan makarnayı iki saat içinde soğutup kapalı kapta buzdolabında üç güne kadar saklayın. Yalnızca tüketilecek porsiyonu fırında iyice ısıtın. Aynı yemeği tekrar tekrar ısıtıp soğutmayın.

>> **İpucu:** Makarnayı ön haşlamada hafif diri bırakmak, fırında sosu çekerken yumuşayıp biçimini kaybetmesini önler.