Fırın Makarna (Sebzeli)

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 paket makarna (penne veya fırınlık makarna)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 adet kabak (rendelenmiş)
- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

- Makarnayı bol tuzlu suda haşlayın ve süzün.

2. Sebzeleri soteleyin:

- Zeytinyağında soğan, sarımsak ve diğer sebzeleri birkaç dakika soteleyin.

3. Karıştırın ve fırına verin:

- Makarnayı sebzelerle karıştırın. Karışımı fırın kabına alın, üzerine kaşar peyniri serpin. 180°C fırında 30 dakika pişirin.

Servis Önerisi:

Sıcak servis edin. Yanında yoğurt veya taze yeşilliklerle sunabilirsiniz.

>> **İpucu:** Lezzeti artırmak için içerisine biraz fesleğen veya kekik ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı