

Firinda Kiymali Makarna

Malzemeler

1 paket kelebek makarna
250 gram az yagli kiyma
1 su bardagi rendelenmis kasar
2 corba kasigi tereyagi
Yarim su bardagi zeytinyagi
1 cay bardagi sut
1 adet yumurta
Tuz

Yapilisi

Ilk olarak kelebek makarnalari tuzlu sicak suda 13 dakika kadar haslayin. Sicak suya birkac damla zeytinyagi ekleyin ki, makarnalar yapismasin. Makarnalari pistikten sonra suzun. Bir tavada tere yagini eritip, zeytin yagini ilave edin. Sutu ve yumurtayi ilave edin. en son olarak da kavrulmus kiymayi katin ve hepsini iyice karistirin. Makarnayi derin bir kaba alin ve hazirladiginiz karisimdan bir miktar ayirarak kalanini makarnanin her tarafina yayin. Makarnalari yayvan bir borcama bosaltin ve uzerine ayirdiginiz karisimdan surun. En uste kasar peyniri rendesini ilave edip ilik firina surun ve ustü kizarincaya kadar 180 derecede pisirin ve servise hazir Afiyet olsun...