

Fırında Beyaz Peynirli Makarna

Viral TikTok Feta Pasta - kiraz domatesleri ve beyaz peynirle mükemmel şekilde pişirilmiş. 5 dakika hazırlık, 40 dakika fırın. Mükemmel hafta içi akşam yemeği!

5 min

HAZIRLIK

40 min

PIŞIRME

45 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 2 bardak domates
- 1 paket yağlı beyaz peynir
- 1 paket makarna
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 diş sarımsak
- 0 tuz
- 0 karabiber
- 0 pul biber
- 2 yemek kaşığı fesleğen

Yapılışı

1 Pişirmeye hazırlanın

Fırını 200°C (400°F) ye ısıtın. Makarna için büyük bir tencerede tuzlu suyu kaynatmaya başlayın.

2 Makarnayı pişirin

1 paket makarnayı kaynar suya ekleyin ve ambalaj talimatlarına göre al dente olana kadar, yaklaşık 8-10 dakika pişirin. Nişastalı makarna pişirme suyundan 2 su bardağı ayırın, sonra makarnayı süzün.

3 Fırın kabını hazırlayın

Süzülmüş makarnayı büyük bir fırın kabına yerleştirin. 1 paket beyaz peyniri makarnanın üzerine ufalayın, eşit şekilde dağıtın.

4 Sarımsaklı yağı yapın

Küçük bir tavada 2 yemek kaşığı zeytinyağını orta ateşte ısıtın. 3 diş dövülmüş sarımsak ekleyin ve kokulu ve hafif altın renginde olana kadar, yaklaşık 1-2 dakika pişirin.

5 Baharatlayın ve sıvı ekleyin

Sarımsaklı yağı makarna ve peynirin üzerine dökün. Ayrılan makarna suyundan 1 su bardağı ekleyin ve bol miktarda tuz, karabiber ve kırmızı biber pul biber ile baharatlayın.

6

Add final touches

Kalan 2 yemek kaşığı zeytinyağını üzerine gezdirin. Her şeyi nazikçe karıştırın, karışım kuru görünüyorsa daha fazla makarna suyu ekleyin.

7

Bake until golden

Üst altın kahverengi ve köpüklü hale gelene ve peynir tamamen eriyene kadar 25-30 dakika fırınlayın. Servis etmeden önce 5 dakika soğumaya bırakın.

Besin Değerleri

372

KALORI

14g

PROTEIN

48g

KARBONHIDRAT

12g

YAĞ

3g

LİF

8g

ŞEKER

334mg

SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Makarnayı süzmeden önce ½ su bardağı makarna pişirme suyunu ayırın - nişastalı su, kavrulmuş domates-feta karışımıyla karıştırıldığında ipeksi, uyumlu bir sos oluşturmasına yardımcı olur.

Çok büyük bir fırın kabı kullanmayın, malzemelerin uzun kavrulma sırasında domateslerin kuruyup yanmasını önlemek için birbirine yakın olması gerekir.

Ekstra lezzet derinliği için, yarıya bölünmüş kiraz domateslerini başlangıçta kesik tarafı aşağıya gelecek şekilde yerleştirin, sonra pişirmenin yarısında çevirerek her iki tarafın da güzelce karamelleşmesini sağlayın.

En iyi sonuçlar için kaliteli feta peyniri seçin - salamuraadaki Yunan feta genellikle önceden ufalanmış çeşitlere kıyasla üstün lezzet ve kremamsılığa sahiptir.

Makarnayı hafif az pişirin (ambalaj talimatlarından yaklaşık 1 dakika az) çünkü sıcak sosla karıştırıldığında pişmeye devam edecektir.

Taze fesleğen ve rendelenmiş Parmesan'ı sadece ateşten aldıktan sonra ekleyin, böylece parlak lezzetlerini korur ve peynirin lifli hale gelmesini önlersiniz.

Yemek hazırlığı için sos ve makarnayı ayrı saklayın, sonra ısıtırken birleştirin, böylece en iyi dokuyu korur ve makarnanın şişmesini önlersiniz.

Kremalı feta ile mükemmel şekilde uyum sağlayan hafif acılığın tadını çıkaranlar için bir tutam kırmızı biber pul biber veya biraz acılı yağ eklemeyi deneyin.