

# Fıstıklı Fırın Makarna

Domates soslu ve peynirli Türk Antep Fıstıklı Fırın Makarnası. İtalyan makarnasını Türk lezzetleriyle birleştiren füzyon yemek. Adım adım rehberli kolay tarif.

10 min

HAZIRLIK

30 min

PIŞIRME

40 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Easy

ZORLUK

## Malzemeler

- 4 domates
- 7 soğan
- 2 diş sarımsak
- 0.5 bardak yerfıstığı
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 0 tuz
- 0.5 çay kaşığı şeker
- 1 paket makarna
- 3.2 ons kaşar peynir

## Yapılışı

### 1 Makarnayı Hazırlayın

Büyük bir tencerede tuzlu suyu kaynatın. 1 paket makarnayı paket talimatlarına göre al dente'nin hemen öncesine kadar pişirin (makarna hala hafif sert olmalı). Süzün ve kenara ayırın.

### 2 Fırın ve Malzemeleri Hazırlayın

Fırınızı 375°F (190°C) ye ısıtın. 2 diş sarımsağı ince doğrayın. 1/2 su bardağı Antep fıstığını iri parçalar halinde kabaca doğrayın.

### 3 Antep Fıstığını Kavurun

Büyük fırına dayanıklı tavayı orta ateşte ısıtın. Doğranmış Antep fıstıklarını ekleyin ve kokulu ve hafif altın sarısı olana kadar, yaklaşık 2-3 dakika sık sık karıştırarak kavurun. Tabağa aktarın ve kenara ayırın.

### 4 Temeli Oluşturun

Aynı tavaya orta ateşte 3 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin. Doğranmış sarımsağı ekleyin ve kokulu olana kadar ama kızarmadan, yaklaşık 30 saniye sürekli karıştırarak pişirin.

### 5 Sosu Hazırlayın

Pişmiş makarnayı sarımsaklı yağın bulunduğu tavaya ekleyin. Eşit şekilde karışana kadar çevirin. Tuzla ve 1/2 çay kaşığı şekerle tatlandırın. Ateşten alın.

6

### Add Toppings

Kavrulmuş Antep fıstıklarını makarnanın üzerine eşit şekilde serpin. 90 gr peyniri küçük parçalar halinde yırtın ve üst kısmına eşit şekilde dağıtın.

7

### Bake

Tavayı önceden ısıtılmış fırına aktarın ve peynir eriyip üstü altın kahverengi olana kadar 20-25 dakika pişirin.

8

### Dinlendirin ve Servis Yapın

Fırından çıkarın ve servis yapmadan önce peynirin hafifçe katılaşması için 5 dakika dinlendirin.

## Besin Değerleri

380

KALORI

14g

PROTEIN

42g

KARBONHIDRAT

20g

YAĞ

3g

LİF

6g

ŞEKER

124mg

SODYUM

Porsiyon başına

## İpuçları

Antep fıstığını dikkatli kavurun—altın sarısından yanmışa çok hızlı geçebilirler. Kokulu ve hafif renkli hale gelir gelmez ateşten alın.

İlk kaynatma sırasında makarnayı fazla pişirmeyin, çünkü fırında pişmeye devam edecek. Al dente'nin hemen öncesini hedefleyin.

Taze domatesleri ikiye bölerek ve rende makinesinin büyük deliklerini kullanarak rendeleyin, avucunuzda kalan kabuğu atın.

Peynirin hafifçe katılaşması ve servis yapmayı kolaylaştırmak için yemeği fırından çıkardıktan sonra 5-10 dakika dinlendirin.

Ekstra lezzet derinliği için soğan ve sarımsağı kavururken bir defne yaprağı ekleyin, makarnayı eklemekten önce çıkarın.

Peynir yeterince kızarmıyorsa, pişirmenin son 2-3 dakikasında fırın üst ısıtıcısını açın, yanmaması için dikkatli izleyin.

Sosun fırında taşmasını önlemek için derin bir fırın kabı kullanın.