

Spagetti Pay (6-9 kişilik)



Malzemeler:

- 70 gr. (2 yemek kaşığı) eritilmiş **Teremyağ**
- 250 gr. spagetti makarna
- 2 lt. su
- 150 gr. (1.5 su bardağı) rendelenmiş kaşar peyniri
- 4 adet yumurta
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
- 3 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
- 3 yemek kaşığı doğranmış dereotu

Kalıbı yağlamak için:

- 15 gr. (1 tatlı kaşığı) **Teremyağ**

İlk önce 1 tatlı kaşığı tuzumuzla birlikte 2 lt. kaynar suda makarnamızı 10-12 dk kadar haşlıyoruz. Daha sonra haşlanıp süzdüğümüz makarnamızı karıştırma kabımıza alıyoruz. İçine erimiş **Teremyağ**'ımızı, yumurtalarımızı, kaşar peynirimiz ve karabiberimizi ekleyip karıştırıyoruz.

Tart kalıbımızı 1 tatlı kaşığı **Teremyağ** ile yağıyoruz. Yağlanmış tart kalıbımızın içine makarnalı harcımızın yarısını koyuyoruz. Arasına ezilmiş beyaz peynir ve yeşilliklerimizi serpiyoruz. Kalan makarnamızı üzerine kapatıp elimizle bastırarak kalıba iyice yerleşmesini sağlıyoruz.

En son 6nceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dk. kadar pişirip, 10 dk. dinlendirdikten sonra servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Makarnalarımızın muhakkak iyice yumuşayacak şekilde pişmesi gerekiyor. Dilerseniz kalıba yerleştirirken arası için kıvamlı bir sos hazırlayabilir ve daha farklı bir lezzet yakalayabilirsiniz.