



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI VE GRAVYER PEYNİRLİ PASTAVİLLA MEZZANELLİ

Malzemeler (4kişilik)

1 paket Pastavilla Mezzanelli

200g ton balığı

1 adet küçük havuç

1 adet küçük patates

1 adet küçük brokoli

2 yemek kaşığı bezelye

2 yemek kaşığı mısır

bir miktar doğranmış dereotu

100 gravyer peyniri

tuz

Beşamel sosu için:

1,5 yemek kaşığı tereyağı

3 yemek kaşığı un

1 su bardağı süt

Hazırlanışı:

Sütü ayrı bir kapta ısıtınız. Unu ısıtılmış tereyağında bir kaç dakika kavurunuz ve ısıtmış olduğunuz sütü azar azar çırpma teli ile karıştırarak ekleyiniz. Biraz tuz ekleyerek çırpma teliyle sürekli karıştırarak yoğunlaşana kadar pişiriniz. Pastavilla Mezzanelli'yi paket üzerindeki pişirme önerisine uygun olarak al-dente kıvamında haşlayınız. Havucu ve patatesi küçük küp şeklinde doğrayınız. Brokoliyi küçük parçalara ayırınız. Bütün sebzeleri diri kalacak şekilde haşlayınız. Pişirdiğiniz sebzelere beşamel sosu, ton balığını ve süzmüş olduğunuz Mezzanelli'yi ilave ederek karıştırınız ve fırın kabına yayın. Üzerine doğranmış dereotu serpiniz ve gravyer peyniri ile kaplayınız. Kızgın fırında yaklaşık 30 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişiriniz ve sıcak olarak servis yapınız.