



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BEZELYELİ MAKARNA

Malzemesi

1 adet iri soğan
3-4 yemek kaşığı sıvıyağ
150 gr kıyma
1,5 su bardağı Tamek Bezelye
1 yemek kaşığı Tamek Salça
1 paket makarna
Tuz, karabiber, kırmızı pulbiber
1,5 su bardağı kaşar peyniri rendesi
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt

Soğanı yemeklik doğrayın, kıyma ve yağ ile kavurun. Salça ve bezelyeyi de ekleyip karıştırarak baharatları ekleyin. Makarnayı haşlayıp süzün ve kıymalı harçla karıştırıp bir fırın kabına alın. Tereyağı eritip unu ekleyin ve kavurun, sütü de ekleyip sürekli karıştırarak pişirin ve makarnanın üzerine alıp biraz karıştırın. 200 derecedeki fırında 10 dakika pişirdikten sonra kaşar peynir rendesini de serpip kaşar iyice eriyene kadar pişirin.

[ML® Bezelyeli Makarna için tıklayın](#)