



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI YEŞİL MERCİMEKLİ FIRIN MAKARNA

Gülhan Kara

1 paket fırın makarna
2 demet ıspanak
1 su bardağı haşlanmış mercimek
25 gr un
25 gr tereyağı
2 su bardağı süt
Tuz

Kaynar suya 1 tatlı kaşığı tuz ekleyip fırın makarnayı 10 dk haşlayın. Ispanakları yıkayıp süzün. İri parçalar halinde doğrayıp 1 kaşık yağ ile hafifçe kavurarak pişirin. Makarnayı süzün. Beşamel için tereyağını eritip unu kavurun ve süt ekleyip hızlıca karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Tuz ekleyin. Makarnayı, ıspanak ve yeşil mercimeği büyük bir kaba alın. Beşamel sosun yarısını ilave edip hepsini karıştırın. Yağlanmış fırın kabına (ya da kek kalıbına) boşaltıp kalan beşamel sosu üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 180 C fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alınca 15 - 20 dk bekletip dilimleyerek sıcak servis yapın.

