



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI FIRIN MAKARNA

Ümit Usta

1 paket 3 numara makarna  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
2-2,5 litre su  
300 gr kıyma  
2 adet kuru soğan  
1 çay bardağı havuç  
1 çay bardağı bezelye  
Tuz  
Karabiber  
BEŞAMEL SOS İÇİN:  
125 gr margarin  
3 çorba kaşığı un  
1/2 litre süt  
1 adet yumurta  
Tuz  
Karabiber  
Üzeri için:  
Kaşar peyniri rendesi

2 çorba kaşığı tuz, 2 çorba kaşığı sıvıyağ ve 2-2,5 litre kadar suyu kaynatalım.  
Makarnayı ilave edip, 1-2 sefer karıştırdıktan sonra haşlayalım.  
Pişince haşlama suyunu süzüp, bol soğuk su koyalım.  
Kıymayı, ince kıyılmış 2 adet kuru soğan ve 1/2 paket margarin ile birlikte iyice kavuralım.  
Yeterince tuz ve karabiber, sevenler için 1 tatlı kaşığı da pul kırmızıbiber ilave edip, ocaktan indirelim.  
Havucu soyup, bezelye büyüklüğünde kestikten sonra haşlayalım.  
Başka bir tencerede 1/2 paket margarini eritip, 3 çorba kaşığı un ile birlikte kokusu çıkıncaya kadar kavuralım.  
Sütünü ilave edip, muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirelim.  
Ocaktan indirip, 15 dakika ılınmasını bekleyelim.  
Beşamel sosun yarısını, bezelyeyi, havucu, kıymayı, haşlanmış makarnayı ve kaşar peynirinin yarısını koyup, iyice karıştırdıktan sonra sıvıyağ ile yağladığımız fırın tepsisine döküp, üstünü düzleyelim.  
Kalan beşamel sosu, tepsinin üzerine yayıp, onun da üzerine kalan kaşar peynirini serpiştirelim ve 180°C dereceli fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.  
Fırından çıkartıp, ılıdıktan sonra dilimleyerek servis yapalım.