



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI FIRIN MAKARNA

Malzemeler

250 gr. fırın makarna

1 lt. haşlama suyu

Tuz

2,5 su bardağı İçim Süt

100 gr. Bizim Mutfak Un

80 gr. Bizim Margarin

100 gr. İçim Kaşar Peyniri (Rendelenmiş)

Bir tutam fesleğen

Bir tutam taze kekik

Bir tutam maydanoz

50 gr. haşlanmış bezelye

1 adet haşlanmış havuç

1 çay kaşığı Bizim Mutfak Lezzet Tuzu

Hazırlanışı

Makarna tuzlu ve yağlı suda 10 dakika haşlanır. Bir tencereye margarin konularak eritilir. Un kavrulur ve süt ilave edilerek lezzet tuzu ile tatlandırılır. Isıya dayanıklı bir cam kaba haşlanmış makarnalar konulur. Üzerine haşlanmış bezelye, ufak doğranmış havuçlar ile ince kıyılmış taze baharatlar eklenir ve beşamel sos dökülüp, kaşarla kaplanır. 180 oC'lik fırında 15 dakika pişirilir ve servis yapılır.