



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇE GÜVECİ

- 1 adet kabak (küp doğranmış)
- 1 adet patlıcan (küp doğranmış)
- 1 paket Knorr Beşamel Sos
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3³/₄ su bardağı süt (750 ml)
- 100 gr kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 1 adet kuru soğan (küp doğranmış)
- 1 adet domates (küp doğranmış)
- ½ demet maydanoz (ince doğranmış)

Hazırlanışı

- Küçük bir kase nin içine 750 ml soğuk sütü ve 1 paket Knorr Beşamel sosu koyup bir çırpıcı yardımıyla iyice karıştırın. Kısık ateşte ara sıra karıştırarak 5 dakika pişirin.
 - Zeytinyağını bir tencereye koyun, sırasıyla soğanı, patlıcanı, kabağı, domatesi ve maydanozu ekleyerek yaklaşık 15 dakika kavurun.
 - Karışımı güveç kaplarına alın.
 - Her birinin üstüne eşit miktarda beşamel sos ve kaşar ilave ederek önceden ısıtılmış 185°C fırında 15 dakika pişirin.
-