



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAŞEMELLİ FIRIN MAKARNA

1 paket fırın makarna
2,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet kabak
1 adet havuç
1 su bardağı sıvıyağ
1 avuç rende kaşar
tuz
karabiber

Önceleikle başemel sos hazırlanır, 5 çorba kaşığı sıvıyağda un kavrulur, üzerine sürekli karıştırarak süt eklenir, muhallebi kıvamını alana kadar pişirilir, tuz ve karabiber katılır. Kabak ve havuç ince doğranır, kavrulur. Makarna haşlanır, suyu süzülür 4 çorba kaşığı sıvıyağ ile karıştırılır, fırın kabına aktarılır, üzerine sırasıyla kavrulmuş sebzeler, başemel sos ve rende kaşar konur, 180 derece fırında pişirilir.