



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEŞAMEL SOSLU FIRIN MAKARNA

- 1 paket fırın makarna
- 1 yemek kaşığı tuz
- 300 gr kıyma
- 1 adet orta boy soğan
- 6-7 dal maydanoz
- 1 yemek kaşığı sana
- 2 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 1 kase peyniri rendesi
- 1 yemek kaşığı sana

Suyu kaynatıp tuz atıp 10 dakika makarnayı haşlayalım.

Diğer yandan doğranmış soğan ve kıymayı soğanlar pembeleşene kadar kavuralım maydanoz ve baharatlarını ekleyelim.

Beşamel sos için sanayı eritip unu ilave edelim ve biraz kavuralım.

İyice çırpılarak unun içerisine sütü ilave edelim muhallebi kıvamını alana kadar pişirelim.

Fırın kabımızı yağlayıp altına makarnaların yarısını yayalım. Üzerine kıymalı harcı ilave edip kalan makarna ile de en üstü kaplayalım. Beşamel sosu makarnanın üzerine iyice yayıp kaşar rendesini serpelim. 180 derece ön ısıllı fırında kaşar peynirleri hafif pembeleşene kadar pişirelim.