



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİLİ MAKARNA

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
8 Adet mantar
300 gr brokoli
1 Paket kısa kalem (penne) makarna
3 Çorba Kaşığı un
2 Diş sarımsak
1 Paket krema
1 Kase rende kaşar peyniri
500 ml süt

1 paket kısa kalem makarna kaynar suda haşlayın. Yıkayıp saplarını kestiğiniz brokolileri buharlı tencerede yumuşayana kadar pişirin. İnce doğranmış mantarları 1 kaşık sıvıyağda soteleyin. Beşamel sos için margarini eritip ve un ilave ederek kavurun. Un kavrulduğunda sütü ekleyin ve sürekli karıştırılarak kıvama geldiğine ocaktan alın. (Beşamel sos koyu olursa bir miktar daha süt ilavesi yapabilirsiniz.) Makarnayı önceden yağlandığınız fırın tepsisine alın. Üzerine buharda haşladığınız brokolileri, sote mantarları, beşamel sosu, kremayı rendelenmiş sarımsakları ve tuzu ilave edip (brokolilerin ezilmemesi için) dikkatlice karıştırın. Üzerine rende kaşar peyniri serpip tavada kaşar peyniri eriyip üzeri kızarana kadar pişirip servis yapın.
