



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA BEŞAMEL SOSLU SEBZE

2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
2 adet patlıcan
1 havuç
1 kabak
200 gram karnabahar
1 kırmızıbiber
1 soğan
Karabiber, kekik

Öncelikle sebzeleri küp şeklinde doğrayın. Tavada zeytinyağı ve tereyağı ile 5 dakika kadar kavurun. Üzerine un ve sütü ekleyip koyulaştırın. Dilimlenmiş patlıcanların içine sebzeleri ekleyip birlikte sarın. Fırın tepsisine dizin. Üzerine 1 su bardağı su ekleyin ve beşamel sosu üzerine gezdirip 180 derecede 35 dakika kadar pişirip servis tabağına aktarın.