



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA BEŞAMELLİ KAŞARLI MERCİMEK

<https://www.muratbey.com.tr>

1 su bardağı yeşil mercimek  
3-4 dal pırasa (sadece beyaz kısımları)  
1 tatlı kaşığı salça  
Tuz  
Pul biber  
Kuru nane  
Zeytinyağı  
Beşamel için:  
2 yemek kaşığı Muratbey tereyağı  
2 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı un  
Tuz  
Karabiber  
Üzeri için:  
Rendelenmiş Muratbey taze kaşar peyniri

Mercimeği yıkayıp biraz ılık suda bekletin. Bir tencerede üzerine geçecek kadar su ilave edip çok dağılıp yumuşamadan biraz diri kalacak şekilde kaynatın ve süzün. Tencereye zeytinyağı koyup üzerine minik minik doğranmış pırasaları koyup kavurun. Salçayı ekleyip karıştırın. Tuz ve pul biberi ekleyin. Mercimeği de ekleyip çok az kavurun. 1 çay bardağı kadar su ekleyip çok az kaynatın. Suyunu çok çekmesine gerek yok. Ocağı kapatıp kuru naneyi ekleyip karıştırın. Fırın kabına veya porsiyonluk kaplara paylaşın. Beşamel için bir tencerede Muratbey tereyağını eritin unu kavurun. Sütü ekleyip koyulaşana kadar pişirin. Baharatlar ile tatlandırın. Mercimeğin üzerine paylaşın. 200 derecelik fırında 10 dakika üzeri kabuklanıncaya kadar pişirin ve Muratbey taze kaşar peyniri rendesini serpin. Eriyince fırından alın. Sıcak servis edin.

