



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KIYMALI SEBZELİ MAKARNA

- 1 su bardağı haşlanmış makarna
- 1 adet kabak
- 2 adet patates
- 50 gram tulum peyniri
- 50 gram kaşar peynir rendesi
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Tuz
- Karabiber
- 1 domates
- 2 çorba kaşığı ketçap
- 1 çorba kaşığı hardal
- 1 çay bardağı süt

Küçük boy patatesleri ve kabakları küp küp doğrayıp yıkayıp bir tencereye alın. Üzerine sütü döküp 10 dakika kaynatın Patatesler çok pişmeden hemen tereyağını ekleyin. Daha sonra da tulumpeynir, haşlanmışmakarna, doğranmış domates ya da farklı hangimalzeme isterseniz üzerine ilave edip fırın kabına aktarın. Üzerine rendelenmiş peyniri de serpip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin.

