



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE SEBZELİ BEŞAMEL SOSLU MAKARNA

Yarım Paket Döğük Makarna

2 Adet Patlıcan

8 Adet Mantar

2 Adet Kırmızı Biber

2 Adet Yeşil Biber

1 Diş Sarmısak

2-3 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ

1 Tutam Tuz

1 Tutam Karabiber

1 Tutam Kekik

100 gr Tam Yağlı Beyaz Peynir

100 gr margarin

2 Yemek Kaşığı Un

2 Su Bardağı Süt

Makarnanızı tuzlu suda haşlayıp süzün ve soğuk sudan geçirin. Patlıcanları közleyerek kabuklarını soyun ve minik küpler halinde doğrayın. Bir tavaya sıvı yağı koyarak küçük doğranmış biberleri ilave edin ve pişirin. Üzerine mantar ve ince kıyılmış sarmısağı ekleyerek kavurun. Patlıcanları da ilave ettikten sonra tuz, kekik ve karabiber ekleyin.

Beşamel sos için bir tavaya 50 gr margarini ekleyin ve eritin. Unu serpererek hızla karıştırın. Un topaklanmadan yağda rengi sararınca kadar çırpma teliyle kavurun. Krema kıvamına gelinceye kadar üzerine süt ekleyerek çırpmaya devam edin.

Makarnanızın üçte birini tepsi güvecinize yayın. Üzerine hazırladığınız sebzeli harcı ilave edin. Kalan makarnaları da harcınızın üzerini örtecek şekilde yayın. Üstüne hazırladığınız beşamel sosu gezdirin. En üstüne de peynirinizi rendeleyerek makarnanızı kaplayın. 200 derecelik fırında peynirinizin rengi değişinceye kadar pişirin.

Pişim süresinin sonuna doğru üstüne 50 gr margarini 8-10 parçaya bölerek makarnanın üzerine dağıtın. 10 dk daha fırında bekletin.