



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI PASTIRMALI FIRIN MAKARNA

2 yemek kaşığı margarin
1 paket Fırın Makarna
Yarım kg ıspanak
25 gr dolmalık fıstık
1 adet soğan
100 ml krema
100 gr pastırma
1 su bardağı kaşar
Beşamel sos için:
2.5 su bardağı süt
1.5 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı margarin

Fırın Makarnayı dişe gelecek şekilde haşlayın ve suyunu süzün. Sana yağını tavada ısıtın. Kiyılmış soğanı ve dolmalık fıstığı ilave edip soteleyin. 2-3 dakika sonra ıspanağı ilave edip pişirin. Kremayı, tuzu ve karabiberi ilave edip karıştırın. Sos için margarini ısıtın. Un ilave edip kavurun. 2.5 su bardağı sütü ekleyip muhallebi kıvamında pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Makarnayı beşamel sos ile karıştırın. Makarnanın 1/3'ünü yağlanmış fırın kabına yayın. Yarım su bardağı kaşar peynirini serpin. Ispanak harcının yarısını üzerine ekleyin. Kalan fırın makarnanın yarısını üzerine yayın. Yarım su bardağı kaşar peynirini serpin. Kalan ıspanaklı harcı makarnanın üzerine yaydıktan sonra kalan makarnayı ekleyin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Kalan kaşar peynirini üzerine ekleyip yayın ve tekrar fırına verip kızarıncaya kadar pişirin. Pastirmaları küp şeklinde doğrayıp tavada hafif kızartın. Fırından çıkardığınız makarnanın üzerine serpin.