



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI VE PASTIRMALI FIRIN MAKARNA

200 g Ispanak
5 Dilim Pastırma
1 Paket Makarna (Kalın Makarna)
1 Adet Soğan
1 Çorba Kaşığı Dolmalık Fıstık
200 ml Krema
1 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri
1 Su Bardağı Süt
1 Çorba Kaşığı Un
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
İsteğe Bağlı Zeytinyağı
İsteğe Bağlı Baharat

Fırın makarnayı aldante haşlayıp süzelim. Derin bir tavada zeytinyağında yemeklik doğranmış soğan soteleyelim. Soğan yumuşayınca dolmalık fıstık ekleyelim ve doğranmış ıspanak ilave edip pişirelim. Ispanak pişmeye yakın kremayı, tuzu ve karabiberi ilave edelim. 1-2 taşım kaynattıktan sonra ocağın altını kapatıp alalım. Beşamel sosu hazırlayalım. Fırın makarnayı beşamel sos ile karıştırıp 1/3 ünü fırın kabına yayalım. Üzerine kaşar peyniri serpeyim. Ispanak harcını, kalan fırın makarna, kaşar peyniri sıralaması yapılır. Önceden ısıtılmış fırında pişirelim. Pastırmaları küp şeklinde doğrayıp tavada hafifçe kızartalım. Fırından çıkarılan makarnanın üzerine serpip servise hazır hale getirelim.