



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI FIRIN MAKARNA

300 gr kıyma (harcı için)
½ paket fırın makarna
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı margarin (harcı için)
1 adet soğan (harcı için)
1 tatlı kaşığı kekik (harcı için)
Bir miktar tuz (harcı için)
Bir miktar karabiber (harcı için)
750 ml süt (sosu için)
1 paket Knorr Beşamel Sos (sosu için)
2 yemek kaşığı margarin

Hazırlanışı

1. Derin bir tencereye bol su koyup kaynatın.
2. Su kaynayınca içine tuz ve zeytinyağını koyup makarnaları içine ilave ettikten sonra 8 dakika kaynatın.
3. Makarnayı süzdükten sonra margarin ile yağlayın.
4. Tencerede margarini kızdırıp içine kıymayı ilave edin, kıymalar kavrulup bıraktıkları suyu çekinceye kadar kavurun.
5. Doğranmış soğanı, kekiği, tuz ve karabiberi ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar pişirin.
6. Tencerenin içine Knorr Beşamel Sos'u ve sütü koyup kaynayana kadar karıştırın.
7. Sos kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 5 dakika boyunca ara sıra karıştırarak pişirin.
8. Fırın kabına, önce haşlayıp yağladığınız makarnayı dökün, üzerine kıymalı harcı ve hazırladığınız Knorr Beşamel Sos'un yarısını ekleyip tüm malzemeyi iyice karıştırın, kaşığın sırtı ile üzerini iyice düzeltin.
9. En son olarak makarnanın üzerine kalan Knorr Beşamel Sos'un tamamını dökün, kaşığın sırtı ile düzeltin, üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin.
10. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 20-25 dakika peynirler kızarıncaya kadar pişirip servis edin.