



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI SEBZE MUSAKKA

Yarım paket fırın makarna
150 gr kıyma
1 adet havuç (rendelenmiş)
3 adet patlıcan (küp küp doğranmış - kızartılmış)
1 adet kabak (rendelenmiş)
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı margarin
1 adet soğan (doğranmış)
1 çay kaşığı kekik
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
½ demet maydonoz (kıyılmış)
Bir miktar karabiber
750 ml süt (sosu için)
1 paket Knorr Beşamel Sos (sosu için)
1 su bardağı kaşar (rendelenmiş)

Hazırlanışı

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