



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI FIRIN MAKARNA

1 paket kelebek makarna
Yeteri kadar su
2 adet orta boy kabak
2 adet küçük boy havuç
10 adet kestane mantarı
10 adet istiridye mantarı
3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2-3 dal biberiye
Tuz
Karabiber

Makarnayı tuz eklediğiniz bol suda üzerinde belirtilen süre kadar haşlayıp süzün. Kabağın kabuğunu soymadan dilimleyin. Havucu verev doğrayın. Kestane mantarlarını dörde bölün. İstiridye mantarlarını elinizle büyüklüklerine göre 2-3 parçaya bölün. Sıvıyağı bir tavaya alıp kızdırın. Üzerine mantarları ekleyip sularını salıp çekene dek kavurun. Havuç ve kabağı de ekleyip yumuşayana dek soteleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Ocaktan alıp biberiye ekleyin. Hazırladığınız karışımı makarnaya ekleyin. Ayrı bir kapta tereyağını eritip, unu rengi dönene dek kavurun. Üzerine sütü ekleyin ve karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ilıdıktan sonra makarnaya katıp karıştırın ve bir fırın kabına aktarın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından almadan önce üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Yeniden fırına verin ve kaşar peyniri kızarana dek pişirin

