



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PANADERO MACARENOS

Nedim Atilla

(Fırıncının makarnası)

**MALZEMELER:**

1 paket fiyonk makarna (haşlanmış)

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 büyük boy soğan (piyazlık doğranmış)

3 diş sarımsak (ezilmiş)

2 adet kabak (halka halka doğranmış)

3 su bardağı mantar (dilimlenmiş)

Kırmızıbiber (şerit şerit doğranmış)

Yarım çay kaşığı Hint cevizi rendesi

1 su bardağı fesleğen (ince kıyılmış)

1,5 su bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)

Tuz

Karabiber

Beşamel sos için:

2 su bardağı süt

2 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı un

Yarım su bardağı taze kaşar peyniri rendesi

Tuz

**HAZIRLANIŞI:**

Tavada yağı ısıtıp, soğan ve sarımsağı kavurun. Sarımsağı yakmamaya özen gösterin. Kabakları ilave edip kavurun, bir süre sonra mantarları ve ardından biberleri ekleyin. 10 dakika kadar pişirin. Tuz, karabiber ve Hint cevizini (muskat) serpin. Ocaktan alıp fesleğenleri ilave edin. Başka bir tencerede süt, tereyağı ve unu sos kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp taze kaşar peynirini ilave edip karıştırın. Fırın kabına makarnayı koyun, üzerine sebzeleri ekleyin. Ardından beşamel sosu döküp karıştırın. En üste kaşar peynirini serpip önceden 180 derece ısıtılmış fırında 35-40 dakika kadar pişirin.