



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ FIRIN MAKARNA

Yarım paket fırın makarna
1 adet kabak (rendelenmiş)
1 adet havuç (rendelenmiş)
1 su bardağı bezelye (haşlanmış)
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı margarin
1 adet soğan (doğranmış)
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı fesleğen (6 yaprak taze fesleğen)
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
½ demet dereotu (kıyılmış)
½ demet maydonoz (kıyılmış)
Bir miktar karabiber
750 ml süt (Sosu için)
1 paket Knorr Beşamel Sos (Sosu için)
Bir miktar tuz (makarnayı haşlanmak için)
1 su bardağı rende kaşar

Hazırlanışı

1. Derin bir tencereye bol su koyup kaynatın. Su kaynayınca 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 doğranmış soğanı ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra içine kaşar peyniri ve haşlanmış makarna hariç tüm malzemeyi koyup karıştırın.
3. 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.
4. Fırın kabına önce haşlayıp yağladığınız makarnayı, üzerine sebzeli baharatlı harcı ve hazırladığınız Knorr Beşamel Sos'u dökün, tüm malzemeyi iyice karıştırıp kaşığın sırtı ile üzerini iyice düzeltin.
5. En son olarak makarnanın üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin.
6. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 20-25 dakika peynirler kızarıncaya kadar pişirip servis edin.