



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE MUSAKKASI

2 adet patlıcan
2 adet kabak
2 adet patates
2 adet dolmalık biber
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
2 yemek kaşığı margarin
1 fiske tuz, karabiber, kimyon
1 litre süt
1 su bardağı un
1 kase lor peyniri
1 çay kaşığı hindistancevizi
250 gr. kıyma

Sebzeleri halka doğrayın. Tencerede yağda kızartın. Kâğıt havlu üzerine alın. Başka bir tencerede hiç yağ koymadan kıymayı soteleyin. Kuru soğan, salça, dolmalık biber ve domatesi ilave edin. 10 dakika pişirin. Ocaktan alın. Tepsiyi kızarttığınız sebzeleri dizin. Kıymayı üzerine yayın. Beşamel sosu için sıvı yağı ısıtın. Unu ilave edip kavurun. Yavaş yavaş sütü katın. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirin. 1 tatlı kaşığı tuz ekleyin. Hindistancevizi ve loru koyup karıştırın. Kıymalı harcın üzerini bu sosla tamamen kapatın. 200 derece fırında pişirin. Servis yapın.