



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BEŞAMEL SOSLU FIRIN MAKARNA

- 1 Paket Makarna
- 2 Litre Su
- 1 Yemek kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı kaşığı Tuz
- 1 Yemek kaşığı Zeytinyağı
- Beşamel Sos İçin
- Yarım Litre Süt
- 4 Yemek kaşığı Tereyağı
- 2 Yemek kaşığı Un
- Karabiber
- Rendelenmiş Muskat
- Tuz
- İç Harcı İçin:
- 1 Adet Havuç
- 1 Adet Kabak
- 1 Adet Kırmızı Biber
- 1 Adet Pırasa
- 1 Adet Sarı Biber
- 3 Yemek kaşığı Tereyağı
- Karabiber
- Tuz
- Üzeri İçin:
- 1 Su bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri

Derin bir tencereye 2 lt su koyup kaynatın. Su kaynadıktan sonra içine 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 yemek kaşığı zeytinyağını koyup fırın makarnaları 8-10 dakika arası haşlayın. Suyunu süzüp, makarnaların birbirine yapışmaması için içine 1 yemek kaşığı tereyağı ekleyip karıştırın. Soğumaması için sıcakta tutun. Beşamel sos için derin bir tencereye tereyağını koyup kızdırın. İçine unu ilave edip unun çiğ kokusu çıkana kadar orta ateşte kavurun. En son olarak içine sütü, muskat rendesini, tuzu ve çekilmiş karabiberi koyup bir tel çırpıcı veya mikser yardımıyla sosun içinde hiç topak kalmayınca kadar orta ateşte karıştırarak pişirin. Derin bir kapta beşamel sosu ve sıcakta beklettiğiniz fırın makarnayı karıştırın. Harcı için yayvan bir tavada tereyağını kızdırıp, tavla zarı şeklinde doğranmış içine sırasıyla pırasayı, havucu, sarı biberi, kırmızı biberi ve en son kabakları ekleyip soteleyin. Tuz ve çekilmiş karabiber ile lezzetlendirip ateşten alın. Tereyağı ile yağladığınız fırın kabının içine beşamel soslu fırın makarnanın yarısını koyun. Üzerine sebzeli harcın tümünü bir kaşık yardımıyla yayın. Daha sonra üzerine kalan beşamel soslu makarnayı döküp düzeltin. En son olarak rendelenmiş kaşar peynirini serpip, 175°C de önceden ısıtılmış fırında makarnanın üzeri nar gibi kızarıncaya kadar 25-30 dakika pişirip, sıcak olarak servis edin.

