



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ FIRIN MAKARNA

<https://migros.com.tr>

1 yumurta
2 yemek kaşığı krema
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
2 bardak süt
250 gr. rendelenmiş kaşar
1'er adet kırmızı, sarı, yeşil küp doğranmış biber
1/2 su bardağı dövülmüş ceviz
Tuz
Karabiber

Önce makarnaları haşlayın. Tavada tereyağı eritin. İçerisine un ekleyerek kavurun ve ardından süt ekleyin. Sütü yedirin ve beşamel sos oluşturun. Başka bir tavada biberi kavurun ve daha sonra ceviz, tuz ve karabiber ekleyin. Bir kabin içerisinde yumurta, krema ve unu çirpin. Karışımı makarna ile karıştırın. Fırın kabına makarnaların yarısını alın ve üzerine sebzeli sote ilave edin. Ardından makarnanın diğer yarısını ekleyin ve son olarak beşamel sos ilave ederek 200 derecelik fırında 25 dk pişirin.

