



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ FIRIN MAKARNA

Makarna 1 adet
Mantar 10-15 adet
Sarımsak 2 diş
SuperFresh Bezelye 1 bardak
Çarliston biber 2 adet
SuperFresh Közlenmiş Biber Konserve 1 adet
Çekirdeksiz siyah zeytin 3 yemek kaşığı
Soya sos 1 yemek kaşığı
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı
Taze kekik 1 dal
Pulbiber 1 tatlı kaşığı
Beşamel Sos için:
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Un 3 yemek kaşığı
Süt 3 bardak
Üzeri için:
Rende taze kaşar peyniri 1 su bardağı

Makarnayı bol tuzlu suda, hafif diri kalacak şekilde haşlayıp süzün.

SuperFresh Bezelyeleri bir tencerede 20-25 dk. haşlayın.

Sarımsakları ince ince kıyın. Mantarları ikiye bölüp doğrayın. Biberleri jülyen doğrayın.

Bir tavada zeytinyağını kızdırın. Sarımsak, yeşil biber ve mantarları atıp mantarlar suyunu çekinceye kadar kavurun.

SuperFresh Közlenmiş Kırmızı Biber'i, siyah zeytini, SuperFresh Bezelye'yi, taze kekiği, soya sosunu, pul biberi, tuzu ve karabiberi ekleyip 1-2 dakika çevirdikten sonra ateşten alın.

Beşamel sos için bir tencerede tereyağını eritin. Unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Sütü azar azar ilave ederek karıştırın. Muskat rendesi, tuz ve karabiber ilave edin. Sos kıvam alınca ateşten alın.

Fırın kabını yağlayın. Beşamel sosun bir kısmını, kaşar peynirinin yarısını ve sebze harcının tamamını makarna ile karıştırıp fırın kabına boşaltın. Kalan beşamel sosu makarnanın üzerine yayın. Rende kaşarı üzerine serpin.

190 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

10 dakika dinlendirdikten sonra servis edin.



