



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ FIRIN MAKARNA

MALZEMELER

- 1 paket Knorr Beşamel Sos
- 3 3/4 su bardağı (750 ml) süt
- 150 g kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 1/2 paket makarna (haşlanmış)
- 1 adet kabak (rendelenmiş)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1/2 demet maydanoz (doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

1. Bir tencere içine yağı koyun ve soğan ile sarımsağı ilave edip kavurun. Daha sonra içerisine havuç ve kabakları ilave edip birkaç dakika daha kavurun. Beşamel sosu hazırlanış bilgilerine göre pişirin. Haşlanmış makarnayı sosla ve sebzeler ile karıştırarak ısıya dayanıklı bir kap içerisine alın. Üzerine rendelenmiş kaşarı ilave edin. Önceden ısıtılmış fırında 15 dakika 185C ısıda pişirin.