



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KALIP MAKARNA

1 paket iri boy makarna
2 adet haşlanıp küp doğranmış havuç
2 adet haşlanıp küp doğranmış kereviz
4-5 çiçek brokoli
1 çay bardağı konserve mısır
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı un
1 su bardağı süt
5 çorba kaşığı eritilmiş margarin
Tuz
Karabiber
Bir tutam rendelenmiş muskat

Makarnayı tuzlu suda yumuşayıncaya kadar haşlayın.

Daha sonra suyunu süzün ve derin bir kaba alın.

Üzerine havucu, kerevizi, brokoliyi, mısırı, rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını, yumurtayı, unu, sütü, margarini, tuzu, karabiberi ve muskatı ilave edin.

Bütün malzemeyi iyice karıştırın.

Yağlanmış bir kalıba döktükten sonra 200 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.

Fırından almadan 5 dakika önce makarnanın üzerine rendelenmiş kaşar peynirinin kalan yarısını serpin.

Üzeri kızarınca fırından alarak kalıptan çıkartın.

Sıcak olarak servis yapın.

