



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MAKARNA

- 1 paket yüksük makarna
- 2 çorba kaşığı tereyağ
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 su bardağı doğranmış mantar
- 100 gr. Tereyağ
- 1 su bardağı un
- 5 bardak süt (sıcak)
- 300 gr. Kaşar peyniri
- 5 tane taze soğan
- 1 su bardağı bezelye

Makarnayı tuzlu kaynar suda haşlayın ve süzün. Zeytinyağını ve tereyağını ısıtın. Sarımsak ve mantarı ilave edin. Kısık ateşte mantarlar yumuşayınca kadar pişirin. Diğer bir tavada tereyağıla unu sararınca kadar kavurun ateşten alın. Sıcak sütü ilave edin iyice karıştırın. Tekrar ateşe koyun boza kıvamında pişirin. Peynirin yarısını ilave edin harmanlayın. Haşlanmış makarna mantarlı karışımı taze soğan bezelye ve hazırladığınız sosun yarısını koyup harmanlayın. Fırın kabına yayın. Kalan sosu üzerine yayın peynir serpin önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.