



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TARATORLU SEBZELİ MAKARNA

3 Yemek Kaşığı margarin  
100 gr Tam Yağlı Beyaz Peynir  
Tuz  
Kekik  
Karabiber  
1/2 Paket Düdük Makarna  
2 Adet Patlıcan  
8 Adet Mantar  
1 Adet Kırmızı Biber  
2 Adet Yeşil Biber  
1 Diş Sarmısak  
50 gr sana margarin  
2 Yemek Kaşığı Un  
Yeteri Kadar Süt  
isteğe göre tarator  
10 tane siyah zeytin

Makarnanızı tuzlu suda haşlayıp süzün ve soğuk sudan geçirin.

Patlıcanları közleyerek kabuklarını soyun ve minik küpler halinde doğrayın. Bir tavaya margarini koyarak küçük doğranmış biberleri ilave edin ve pişirin. Üzerine mantar ve ince kıyılmış sarmısak ekleyerek kavurun.

Patlıcanları da ilave ettikten sonra tuz, tarator, kekik ve karabiber ekleyin.

Beşamel sos için bir tavaya sana margarini ekleyin ve eritin. Unu serperek hızla karıştırın. Un topaklanmadan yağda rengi sararıncaya kadar çırpma teliyle kavurun. Krema kıvamına gelinceye kadar üzerine süt ekleyerek çırpmaya devam edin.

Makarnanızın 1/3'ünü tepsi güvecinize yayın. Üzerine hazırladığınız sebze harcı ilave edin. Kalan makarnaları da harcınızın üzerine örtecek şekilde yayın. Üstüne hazırladığınız beşamel sosu gezdirin. En üstüne de peynirinizi rendeleyerek makarnanızı kaplayın.

200 derecelik fırında peynirinizin rengi değişinceye kadar pişirin. Pişim süresinin sonuna doğru üstüne 8-10 küp sana margarin ekleyerek 10 dk daha fırında bekletin.

Zeytinlerle süsleyerek servis yapın



