



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU LİNDOS MAKARNASI

[Sahrap Soysal](#)

- 1 paket penne makarna (veya herhangi bir makarna)
- Beşamel sos için;
- 25 gr tereyağı (4 yemek kaşığı zeytinyağı da kullanabilirsiniz)
- 2 yemek kaşığı un
- 3 su bardağı sıcak süt
- 1 çay kaşığı tatlı hardal
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber (varsa taze çekilmiş beyaz biber)
- 2 adet yumurtanın sarısı
- 150 gr gravyer peyniri ya da krem peynir

Önce makarnayı bol tuzlu suda en az 9-12 dakika haşlamaya bırakın.

Bu arada sos için orta boy bir tencereye (vok tava öneririm) yağı koyup orta ısı ateşte hafif kızdırın. Hemen unu ilave ederek ve bir tel çırpıcıyla sürekli karıştırarak unu kavurun. Yaklaşık 1-2 dakika sonra un köpük köpük olup saracaktır. Artık un kokusu gitmiş demektir.

Hemen sıcak sütü azar azar ve sürekli çel çırpıcıyla karıştırarak tencereye aktarmaya başlayın. Sürekli karıştırırken, hardal, tuz ve biberi katın. Sos kaynamaya başladıktan 1-2 dakika sonra ocaktan alın.

İçine hemen yumurta sarılarını katarken sürekli çirpın.

En son peyniri ekleyip hızla karıştırın.

Sonra da suyunu süzdüğünüz makarnayla karıştırıp, dereotu ya da maydanozla süsleyip sıcak olarak servise sunun.

Not; Bu sosun içine, ocaktan alınca 1 paket (200 ml) hazır süt kreması da katabilirsiniz. Çok lezzet katacaktır.