



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES MAKARNA GRATEN

- 1 Paket Çubuk Makarna
- 2 Çorba Kaşığı Silme Un
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1.5 Su Bardağı Süt
- 2 Adet Domates (Büyük Boy)
- 1 Tutam Tuz
- 1 Tutam Karabiber
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı (Üzeri İçin)
- 1 Şu Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri (Üzeri İçin)

Makarnayı haşlayıp süzelim. Tereyağını eritip un ekleyelim ve çok sararmadan kavuralım. Üzerine süt ve tuz ekleyip koyu kıvamlı bir sos hazırlayalım. Domatesleri küçük küpler şeklinde doğrayıp yağsız bir şekilde, salça olana kadar soteleyelim. Süzölmüş makarnayı bir tencereye alıp üzerine 1 çorba kaşığı tereyağı, kaşar peyniri rendesinin yarısı, domates ve koyu kıvamlı sosun $\frac{3}{4}$ ünü ekleyip karıştıralım. Fırın kabını yağlayıp makarnayı kaba aktaralım. Üzerine kalan sos ve peyniri yayalım. Önceden ısıtılmış fırında pişirelim.