



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ MAKARNA PASTASI

50 gr margarin
Yarım paket fırın makarna
2 adet domates
Beşamel sos için:
3 çorba kaşığı un
Bir buçuk su bardağı süt
Yarım su bardağı kaşar
Süslemek için:
Kiraz domates
Fesleğen

Makarnayı kırmadan, tuz eklediğiniz bol suda haşlayın. Süzüp geniş bir kaba alın. sana yağın bir tavaya alıp küp doğradığınız domatesi bir iki dakika sote edin ve yağın süzün. Beşamel sos için 1 kaşık yağ küçük bir tencereye alıp kızdırın. Üzerine unu ilave edip, kokusu gidene dek kavurun ve sütü ekleyin. Karıştırarak boza kıvamına gelinceye dek pişirin ve ocaktan alın. Makarnanın üzerine, yağ süzölmüş, sote domates, beşamel sos, kaşar peyniri, tuz ve karabiber ekleyip harmanlayın. Kalp şeklindeki bir kek kalıbını yağlayın. Makarnayı kalıba yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Piştikten sonra ters çevirip servis tabağına alın. Dörde bölünmüş kiraz domates ve fesleğen yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

