FESLEĞENLİ FIRIN MAKARNA

https://www.elele.com.tr

1 paket makarna
Yarım demet taze fesleğen
Yarım su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
50 gr tereyağı
1.5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber

Makarnayı kaynayan tuzlu suda yumuşayıncaya kadar haşlayın. Suyunu süzdürün. Tereyağını tencerede eritin. Unu tencereye ekleyip rengi sararıncaya kadar kavurun. Azar azar sütü ekleyip çırpıcı ile karıştırarak koyulaşıncaya kadar pişirin. Tuz, karabiber ile tatlandırın. Haşlanmış makarna, iri doğranmış fesleğen ve rendelenmiş parmesan peynirinin yarısını ekleyip karıştırın. Makarnayı fırın kabına aktarın. Üzerine kalan parmesan peynirini serpiştirin. 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:129662 • adı:Fesleğenli Fırın Makarna • gönderen:atadan • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:13