FIRIN MAKARNA

Malzeme:
250 gr. makarna
125 gr. tereyağı
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
1'er çay kaşığı tuz, karabiber
1 tatlı kaşığı hindistancevizi rendesi
3 yumurta sarısı
1 su bardağı kaşar peynir rendesi

Yapılışı:
Makarnayı tuzlu kaynar suda karıştırarak haşlayıp süzün. Bir tencerede tereyağını eritip unu kısık ateşte saranncaya kadar kavurun. Tencereyi ateşten alıp ılınmaya bırakın. Sütü kaynatıp bu karışıma yavaş yavaş, yumurta teliyle çırparak yedilin. Tencereyi ateşe oturtup tuz, karabiber ve hindistancevizi rendesini ilâve edin. Karışım kaynamaya başlar başlamaz ateşi kısın ve 10 dakika kadar devamlı karıştırarak pişirin. Hazırladığınız sosu tel süzgeçten temiz bir kaba süzüp içerisine üç yumurta şansını ve kaşar peynir rendesinin yansını ilâve edip yumurta teliyle iyice sosa yedilin. Süzdüğünüz makarnaları fırın kabına aktarıp, hazırladığınız sosu makamaların üzerine dökün. Kalan peyniri de makarnaların üzerine yayın. Kabı, ısıttığınız fırına yerleştirin. Üstü kızarırca, yaklaşık 6-7 dakika sonra kabı fırından çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:22937 • adı:FIRIN MAKARNA • gönderen:ihtişam • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:17