FIRINDA ISPANAKLI MAKARNA

Malzemeler: (4 kişilik)
Yarım paket makarna.
½ kg ıspanak.
2 çorba kaşığı Sütaş tereyağı.
2 su bardağı Sütaş süt.
3 çorba kaşığı Sütaş eski kaşar rendesi.
2 çorba kaşığı un.
1 fiske muskat rendesi.
250 gram kıyma.
1 adet soğan.
½ çay bardağı sıvıyağ.
Karabiber

Yapılışı
Ön hazırlık olarak makarnayı tuzlu suda haşlayın. Ispanakları ayıklayıp yıkayın ve su ilave etmeden haşlayın. Haşlanmış ıspanağı ateşten alıp sularını iyice süzdükten sonra doğrayın. Soğanları küçük küçük doğrayıp sıvıyağda hafifçe sarartın ve içine ekleyeceğiniz kıymayı da rengi değişene dek kavurun. Karışımın içine ıspanakları ekleyip tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Sos için Sütaş tereyağını eritip un ekleyin ve kısık ateşte sarartın. İçine Sütaş sütü azar azar ve sürekli karıştırarak ekleyin. Koyulaşıncaya dek pişirip ateşten alın. Fırın tepsisini sıvıyağ ile yağlayıp un serpiştirin. Makarnanın yarısını tepsiye aktarın. Üzerine ıspanaklı harcı yayın. Tekrar kalan makarnayı tepsiye alıp üzerini düzeltin. Sosu makarnanın üzerine boşaltıp yayın. Sütaş eski kaşar rendesi serpiştirip, 220 dereceli fırında üzeri pembeleşene dek pişirdikten sonra sıcak sıcak ikram edin.

ML® Ispanaklı Makarna için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:32608 • adı:Fırında Ispanaklı Makarna • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:18.04.2024 - 12:24