FIRINDA MAKARNA

250 gr makarna
30 gr (2 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
5 su bardağı su
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı beşamel sos
1 çay kaşığı hardal
1 kahve kaşığı karabiber
1 fiske pul kırmızıbiber
125 gr (1 su bardağı) gravyer ya da kaşar peyniri rendesi
30 gr (1 su bardağı) bayat ekmek içi.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip ısıtınız. 1 tatlı kaşığı tereyağıyla ateşe dayanıklı bir cam kabı hafifçe yağlayıp, bir kenara bırakınız.
Suyu orta boy bir tencereye koyup, 1 tatlı kaşığı tuz ekleyerek harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca ateşin altını biraz kısıp, makarnayı koyarak 8-10 dakika, iyice yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, makarnayı süzerek bir kenara bırakınız.
Büyük bir tencerede kalan 1/2 tatlı kajşığı tuz, beşamel sos, hardal, biber, pul kırmızıbiber ve peynirin yarısını iyice karıştırıp, makarnayı da ekleyerek tekrar iyice karıştırınız.
Makarnayı, yağladığınız ateşe dayanıklı cam kaba boşaltınız. Küçük bir kasede, kalan peyniri ve ekmek içini karıştırıp makarnanın üstüne serpiniz. Kalan 2 çoriba kaşığı yağı ufak ufak kesip en üste serpiştiriniz.
Makarnayı fırına verip 15-20 dakika, üstü gevrek ve nar gibi olana kadar pişiriniz.
Makarnayı fırından çıkarıp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62611 • adı:Fırında Makarna • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:19