



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MAKARNA

1 paket kelebek makarna
1 paket knorr hazır beşamel sos
1 su bardağı rendelenmiş kaşar
2.5 su bardağı süt
Çok az margarin (üzeri için)

Makarnayı haşlayın. Zaman önemli olduğu için hazır beşamel sos kullanıyoruz, dilerseniz yani zamanım bol diyorsanız beşamel sos hazırlayabilirsiniz. Hazır beşamel sos üzerindeki tarife uyarak sütün içine tozu boşaltıp kıvama gelinceye kadar pişirin. Haşlanmış makarnayı süzüp yarısını yağladığınız borcama dökün üzerine rendelenmiş kaşarı yerleştirin ve kalan makarnayı da koyup beşamel sosu soğumadan üzerine dökün. 200 derece ısınmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.