FIRIN MAKARNA

250 gr. makarna
Sosu için:
125 gr. tereyağı
3 çorba kaşığı un
1 bardak süt
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1/3 tatlı kaşığı hindistancevizi rendesi
3 yumurtanın sarısı
1 bardak kaşarpeyniri rendesi

Önce fırınınızı orta hararette ısıtın. Sosu hazırlamak için orta boy bir tencerede, tereyağını orta ateşte eritin. Yağ erir erimez unu ilave edin. Bir yumurta teliyle sürekli karıştırarak, 2-3 dakika, un sararıncaya kadar pişirin. Tencereyi ateşten alıp ılınmaya bırakın. Tereyağı ve un ile hazırladığınız bu meyane ılınınca yumurta teliyle çırparak kaynar haldeki sütü yedirin. Tencereyi tekrar orta ateşe oturtun. Sütlü meyane ısınmaya başlar başlamaz bir kaç kere karıştırıp tuz, biber ve hindistancevizi rendesini ilave edin. Karıştırmaya ara vermeden, 10 dakika pişirin. Sosu, bir tel süzgeçten temiz bir tencereye süzün. Yumurta sanlarını ve kaşarpeyniri rendesinin yarısını ilave edip, yumurta teliyle karıştırarak, sosa yedirin. Makarnayı tuzlu bol kaynar suda 10 dakika haşlayın. Bir kevgire çıkartıp, üzerinden soğuk su geçirin. Suyu süzüldükten sonra, Borcam'a aktarın. Üzerine sosu dökün. Kalan 1/2 bardak kaşarpeyniri rendesini de sosun üzerine serpiştirip kabı fırına sürün. Makarnanın üstü altın sarısı bir renk alıncaya kadar, yaklaşık 5 dakika pişirin. Kabı fırından çıkarıp, sıcak olarak servis edin.

ML® Ekmekli Makarna için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7938 • adı:Fırın Makarna • gönderen:Tantana • indirme tarihi:07.05.2024 - 14:08