



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA MAKARNA

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı Kaşar Peyniri Rendesı
- 1 Su Bardağı ufalanmış peynir
- 3 Su Bardağı süt
- 4 Yemek Kaşığı kaşığı un

Tencerede su kaynatılır içine bi çimdik tuz 1 kaşık kadar da sıvı yağ konur.Kaynayan suyun içine makarnalar konur. Yumuşayınca kadar 8-10 dakika pişirin.Süzmeye bırakın. Küçük bi tencereye margarini koyup eritin.(isterseniz farklı lezzet için sanayagıda koyabilirsiniz.)Eriyen yağa unu ilave edip tahta kaşıkla un sararana kadar kavurun. Daha sonra sütü ilave edin (Ben bu evrede blendır kullanıyorum unun topak topak kalmaması için) Karıştırarak pişirmeye devam edin. Sos koyulaşmaya başlayınca (muhallebi kıvamına gelince) kısık ateşte 1-2 dakika daha karıştırıp ateşten alın. Fırını 200 dereceye ayarlayın. Bir kapta makarna ve sosu karıştırın, isteğe göre tuz karabiber kırmızı biber ilave edebilirsiniz. Ufalanmış peynir karışıma ekleyin ve karıştırın.Karışımı fırın tepsisine veya borcama dökün.Üzerine kaşar rendesini serpiştirin.Bu sırada fırınınız ısınmış olacaktır. 200 derecede üzeri kızarana kadar pişirin.