



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MAKARNA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Adet soğan
- 1 Paket makarna
- 2 Su Bardağı süt
- 2 Yemek Kaşığı un
- 250 gr kıyma
- 1 Yemek Kaşığı tuz
- 2 Adet Domates
- 1 Su Bardağı Rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 Tatlı Kaşığı KARABİBER, PULBİBER

2 litre kadar suyu kaynatıp tuz atalım ve fırın makarnaları kırmadan içine atıp 10 dakika haşlayalım. Diğer yandan sıvıyağ, küp doğranmış soğan ve kıymayı kavuralım. Daha sonra küp doğranmış domates ve baharatları ilave edip domatesler suyunu biraz çekene kadar pişirelim. Beşamel sos için SANAYAĞINI eritip unu ilave edelim ve biraz kavuralım. Sütü iyice çırparak ilave edelim. Tuzu katıp muhallebi kıvamını alana kadar pişirelim. Fırın kabımızı yağlayıp altına makarnaların yarısını yayalım. Üzerine kıymalı harcı ilave edip kalan makarna ile de en üstü kaplayalım. Beşamel sosu makarnanın üzerine iyice yayıp kaşar rendesini serpelim. 180 derecelik fırında kaşar peynirleri hafif pembeleşene kadar pişirelim.