



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

4 PEYNİRLİ FIRIN MAKARNA

<https://www.elele.com.tr>

1 paket makarna (burgu, dirsek, kelebek)
200 gr rende rokfor ya da herhangi bir küflü peynir
200 gr rende mozzarella ya da kaşar peyniri
200 gr rende gravyer ya da emmental peyniri
200 gr rende parmesan ya da grano padano
Taze soğan
Fesleğen
Tuz, karabiber, zeytinyağı
Meyane için;
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
2 bardak süt

Makarnayı paket talimatlarına göre haşlayın ve fırını 180 dereceye getirin. Bir tavada tereyağını eritin, sonra unu ilave edin ve beraber çirpin. Toplamaya başladığında yavaş yavaş sütü ilave edin. Kıvam aldığı anda tuz ve karabiber ekleyin. Bir fırın kabını zeytinyağı ile ovun, parmesanın yarısını ayırın, meyaneyi ve peynirleri ekleyin, karıştırın. Üzerine makarnayı ekleyin ve tekrar karıştırın. Taze soğanı ince dilimleyin, ekleyin ve karıştırdıktan sonra kalan parmesanı üzerine serpin. 180 derece fırında 20 dakika kadar (üzerindeki peynirler renk alıncaya kadar) pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine fesleğen atıp, servis edebilirsiniz.

