



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASIAGO PEYNİRLİ MAKARNA

2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı margarin
3 yemek kaşığı un
1 tutam tuz
Muskat
50 gr makarna
50 gr asiago peyniri
50 gr kaşar peyniri
50 gr edirne peyniri
1 paket kısa penne makarna

Büyük bir tencereye su doldurup, kaynatın.

Beşamel sos için; orta boy bir sos kabında orta-düşük dereceli ısıda sütü kaynatın, kaynama anında ateşten alın.

Büyük bir sos kabında kısık dereceli ateşte margarini eritin ve elekten geçirerek unu ekleyip tahta kaşık ile karıştırarak 2 dakika pişirin, karışım kahverengi olmadan ateşten alın. 2 yemek kaşığı sütü, karışım sütü emene kadar karıştırarak ekleyin. 1/2 fincan süt bitene kadar aynı şeyi tekrarlayın. Kalan yarım fincan sütü de karışıma ekleyin.

Karışımı kısık ateşe koyup karıştırarak, ince krema kıvamına gelene kadar pişirin. Tuz ve muskat ile tatlandırıp ateşten alın ve sıcak kalması için üzerini kapatın.

Makarna için:

Peynirleri büyük bir kaptaki ufalayıp karıştırın. Makarna piştikten sonra, süzüp, peynirlerin olduğu kaba aktarın. Beşamel sosunu da ekleyerek iyice karıştırın. Karışımı fırına girebilecek bir pişirme kabına aktardıktan sonra üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin ve yaklaşık 10 dakika kadar pişirin.

