



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU FIRIN MAKARNA

- 1 paket fırın makarna
- 3 yemek kaşığı margarin
- 2 yemek kaşığı un
- 3 su bardağı süt
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 su bardağı ufalanmış beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 litre su

Tencerede makarna suyunu kaynatın. Kaynayınca içine fırın makarnaları ve tuzunu atıp 10 dakika kadar haşlayın.

Beşamel sos için; tencerede margarinini eritin, unu ekleyip hızlı hızlı karıştırarak kavurun, ardından yine karıştırarak azar azar sütü ilave edin. Krema haline gelene kadar karıştırın, topaklanmamasına dikkat edin. Makarna haşlanınca derin bir kaba alın, içine hazır olan beşamel sosunu, ufalanmış peyniri ekleyip karıştırın. Makarnayı margarinle yağladığınız borcamın içine koyup üzerine kaşar peynirini ilave edin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

