



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEŞEMAL SOSLU FIRINDA MAKARNA

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

Yarım paket fırın makarna  
1 tatlı kaşığı tuz  
3 yemek kaşığı margarin  
1.5 yemek kaşığı un  
3 su bardağı süt  
1 yumurta  
1 su bardağı kaşar rendesi

Öncelikle tencereye suyu koyup kaynatın. Beşamel sos için bir tavaya 3 yemek kaşığı margarini koyup kızdırın. Yağ kızınca onu ekleyip kokusu gidene kadar kavurun. En son 3 su bardağı sütü devamlı karıştırarak azar azar kaynatın. Süt yoğunlaşana kadar ara sıra karıştırarak kaynatın. Tenceredeki su kaynayıncaya tuzu ve makarnaları ekleyin. Makarnalar yumuşayana kadar pişirin. Pişince süzüp geniş bir kaseye alın. Beşamel sosu ekleyip karıştırın. Kaşar rendesinin yarısını ve bir yumurtayı ekleyip tekrar karıştırın. Kaşar rendesinin yarısını ve bir yumurtayı ekleyip tekrar karıştırın. Dikdörtgen bir borcamı margarin ile biraz yağlayın. Tüm karışımı dağıtın. Üzerine de kalan kaşar rendesini serin. 175 derece fırında pişirin. Biraz soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.

