



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEŞAMEL SOSLU FIRIN MAKARNA

1 paket fırın makarna  
2 yemek kaşığı sıvıyağ  
Tuz  
Su  
İçi için:  
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
Tuz  
Üzeri için:  
Rendelenmiş kaşar peyniri  
Beşamel sosu için:  
4 yemek kaşığı tereyağı  
4 yemek kaşığı un  
3 su bardağı süt  
Tuz  
Karabiber  
1 tutam muskat

Bir tencereye su, sıvı yağ ve tuz koyarak makarnaları haşlayın. Sonra süzerek, süzgeçte bekletin. Beşamel sosu hazırlamak için tereyağını ve unu orta ateşte kavurun. Üzerine yavaş yavaş sütü ekleyin ve bir yandan da çırparak karıştırın. Koyu bir kıvam elde edince beyaz peyniri katın ve ocağın altını kapatın. Geniş bir kaptaki makarna, beşamel sos ve yarım su bardağı kaşar peyniri güzelce karıştırın. Bu karışımı fırın kabına yerleştirin. Üzerine kaşar peyniri rendesi serpin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin. Makarnanız hazır, dilediğiniz gibi servis yapabilirsiniz.

