



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 sıvı yağ
İç i için:
2 su bardağı rendelenmiş kaş ar
Üzer i için:
1 su bardağı rendelenmiş kaş ar peyniri
Yeter i kadar tuz
Beşamel sos:
2 yemek kaş ığı un
2 yemek kaş ığı margarin
2 su bardağı süt
Yeter i kadar tuz

Makarnaları ikiye bölün, derin bir tencerede bol suda çok yumuş amayacak şekilde haş layın (ben neredeyse 8-10dk. haş lıyorum).Haş ladığınız makarnaları süzerek soğ uk sudan geçirin ve süzülmesi için süz geç te bekletin. Beşamel sos için margarin ve unu tencerede koyun ve un rengini değı ş tirene kadar orta ateş te kavurun (olunca mis gibi kokacaktır). Üzerine sütü azar azar eklerken bir yandan da çır parak karış tırın (varsa blender yada mikserde harika olur.) Sos koyu bir kıvam alınca ocaktan alın. Geniş bir kapt a makarna, beşamel sos ve 2 su bardağı kaş ar peynirini karış tırın ve hemen fırın kullanacağ ınız kaba alın.(Ben porselen fırın kabı tercih ediyorum ama borcamda da güzel oluyor.) Üzerine 1 su bardağı kaş ar peyniri rendesini döş eyerek önceden ısı tılmış 200 derece fırında üzer i kızarana kadar piş irin.