



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU FIRIN MAKARNA

Yarım paket makarna
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı margarin
1.5 yemek kaşığı un
3 su bardağı süt
1 su bardağı kaşar rendesi
1 parmak sucuk
1 adet yumurta
1 adet domates

Tencereye suyu koyup makarnayı her zaman yaptığınız gibi pişirin. Bir tavaya 3 yemek kaşığı margarini koyup kızdırın, yağ kızınca onu ekleyip kokusu gidene kadar kavurun. En son 3 su bardağı süt devamlı karıştırarak azar azar ekleyin. süt yoğunlaşana kadar (ara sıra karıştırarak) kaynatın. Tabi bununla uğraşmayıp hazır beşamel sos kullanabilirsiniz. Makarnalar pişince süzüp geniş bir kaseye alın, beşamel sosu ekleyip karıştırın. Kaşar rendesinin yarısını ve bir yumurtayı (yumurtayı sevmiyorsanız koymayabilirsiniz hatta hazır beşamel sos kullandıysanız koymanıza gerek yok) ekleyip tekrar karıştırın, en son hafif kızartılmış sucukları ekleyin. Tüm karışımı dikdörtgen bir fırın kabına koyun. Üzerine kalan kaşar rendesini serpin. En üste halka halka doğranmış domatesleri dizin. 175C fırında pişirin.