



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 lad ığınız makarnaları süzerek soğ uk sudan geç irin ve sü zölmesi için sü zgeç te bekletin. Beşamel sos için margarin i ve unu tencerede koyun ve un rengini de ğ işt irene kadar orta ateş te kavurun (olunca mis gibi kokacaktır). Üzer ine sütü azar azar eklerken bir yandan da ç ırparak 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 fır ın kullanaca ğ ınız kaba alın.(Ben porselen fır ın kab ı tercih ediyorum ama borcamda da güzel oluyor.) Üzer ine 1 su bardağı kaş ar peyniri rendesini dö ş eyerek önceden ısı tılmış 200 derece fır ında üzer i kızarana kadar piş irin.