



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU FIRINDA MAKARNA

1 paket kalın çubuk makarna
2,5 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
2,5 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
Tuz,
Karabiber

Büyük ve derin bir tencereye bol su doldurun. 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 yemek kaşığı zeytinyağını ekleyip kaynamaya bırakın. Su kaynadıktan sonra makarnayı kırmadan suya ilave edip yumuşayınca kadar yaklaşık 8-10 dakika pişirin. Makarnanın suyunu szn. Büyük bir tencerede 2 yemek kaşığı tereyağını eritin. Unu ekleyip rengi hafifçe değişene kadar kısık ateşte kavurun. Sütü ilave edin ve kısık ateşte karıştırmaya devam ederek muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Sos ılındığında tuz, karabiber ve yumurtaları ekleyip hızlıca karıştırın. Fırını 200 derecede ısıtın. Bir fırın kabının içine bolca tereyağı sürün. Sosun yarısını kaba döküp yayın. Suyu iyice zlmş makarnayı ekleyip kalan sosu üzerine dkrek yayın. zerine rendelenmiş peynir serpiştirip fırının orta rafında üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirin. 5-10 dakika dinlendirdikten sonra üzerine karabiber serperek servis yapın.

