



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BEŞAMEL SOSLU MAKARNA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 paket fırın makarna

1 tatlı kaşığı tuz

Su

Beşamel sos için;

1 çay bardağı sıvı yağ (ya da 2 yemek kaşığı tereyağı)

2 yemek kaşığı un (tepeleme)

4 su bardağı süt (200 ml bardak ile)

Yarım silme yemek kaşığı tuz

Üzeri için;

Rendelenmiş kaşar peyniri

6-7 parça Tereyağı (yoksa margarin de olabilir)

Öncelikle makarnamızı tuzlu suda haşlıyoruz.

O haşlanırken beşamel sosumuzu hazırlıyoruz. Tüm malzemeleri küçük bir tencerede muhallebi kıvamına gelip fokurdayana kadar karıştırarak pişiriyoruz.

Daha sonra makarnamızı süzüp borcama yerleştiriyoruz. (Ben oval borcam kullanıyorum tam geliyor)

Daha sonra beşamel sosumuzu üzerine gezdiriyoruz.

Kuru bir yer kalmamalı. Sonra üzerine rendelenmiş kaşar peynirimizi serpiyoruz.

En son tereyağından bıçak ucuyla kesip küçük parçalar halinde aralıklarla kenarlarına koyuyoruz.

Sonunda ortalarına da bir kaç parça koyuyoruz ve 180 derece ısıtılmış fırına sürüyoruz.

Yarım saat kadar pişiriyoruz. Size tavsiyem fırında piştikten sonra 15 dakika kadar içini çekmesi için bekletmeniz.

