



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEŞAMEL SOSLU İSPANAK VE PEYNİRLİ FIRIN MAKARNA

- 1 paket Knorr Beşamel Sos
- 750 ml. süt
- 250 gr. kalın spaghetti (bucatini) fırın makarnası
- 2 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- ½ kg ıspanak
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- ½ çay kaşığı muskat rendesi
- 1 yemek kaşığı margarin

Tereyağını sos tavasında eritin. Ezilmiş sarımsak ve küp doğranmış soğanları ekleyin. 5 dakika boyunca orta ateşte kavurun.

Yıkanmış ve kıyılmış ıspanakları ekleyip, iyice kavurun.

Tavaya 750 ml. soğuk süt ve Knorr Beşamel Sosu ekleyip kaynayıncaya kadar karıştırarak pişirin.

Kaynadıktan sonra 5 dakika boyunca kısık ateşte ara sıra karıştırarak pişirin. Muskat rendesini ilave edin.

Haşlayıp, süzdüğünüz fırın makarnayı sos ile harmanlayın. Margarinle dibini yağladığınız cam fırın kabına alın.

Üzerine kaşar rendesini serpiştirin. 180 derecelik fırında üzeri altın rengi oluncaya dek pişirin. Sıcak servis edin.

