



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ SOSLU FIRIN MAKARNA (KIBRIS)

Yarım paket orta kalınlıkta makarna
300 gr. kıyma
1/2 demet maydanoz
1 orta boy soğan (yemeklik doğranmış)
3 kaşık margarin
2 kaşık un
1 bardak hellim rendesi
1 yumurta
2 tutam tuz
250 gr. süt

Makarna ortadan kırılarak sıcak suya atılarak haşlanır, suyu süzölmeye bırakıldığında; kıyma, soğan, 2 yemek kaşığı yağ, kıyılmış maydanoz ve bir tutam tuz ile birlikte kavrulur. Soğuk süt, un, kalan yağ, yumurta ve bir tutam tuz birlikte ateşe konur ve devamlı karıştırılarak muhallebi kıvamına gelmesi sağlanır. Yağlanan tepsiye makarnanın yarısı döşenir, üzerine kavrulmuş kıyma konur, makarnanın diğer yarısı da üzerine yayılır. Diğer yanda hazırlanan sütlü karışım (beyaz sos) üzerine konarak, hellim rendesi serpilip, fırına sürölür. Sıcak servis yapılır.