



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHEDDAR PEYNİRLİ FIRIN MAKARNA

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

500 gr bukle makarna
30 gr tereyağı
2 yemek kaşığı un
300 ml süt
1-2 çay kaşığı toz hardal
Karabiber
250 gr rendelenmiş cheddar peyniri
Tuz

Makarnayı tuzlu kaynar suda haşlayıp suyunu süzün ve sıcak olarak saklayın. Tereyağını tencerede orta ateşte eritin. Unu ekleyip devamlı karıştırarak kavurun. Yavaşça sütü ekleyip bekletmeden hardal tozunu ilave edin. Koyulaşana kadar yaklaşık 5 dakika karıştırın. 200 gr peyniri ekleyip karıştırmaya devam edin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Makarnayı sosa ekleyip iyice karıştırın. Fırına dayanıklı bir servis kabına makarnayı doldurun ve üzerine kalan cheddar peynirini serpip 180 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

