ENGİNARLI SALAMLI MAKARNA

150 gr salam
1 limonun suyu
5 adet enginar
100 gr margarin
4 çorba kaşığı un
1 paket kesme makarna
150 gr rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Enginarları temizleyip tuzlu ve limonlu suya koyun. Enginarları küçük küçük doğrayın. Hepsini tuzlu suda haşlayın, sularını süzüp 1 çorba kaşığı margarinle kavurun. Salamı ince ince doğrayın. Makarnayı tuzlu suda haşlayıp, süzüdükten sonra küçük parçalara doğradığınız üç çorba kaşığı margarin ve rendelenmiş peynirin üçte biriniyle karıştırın. Diğer bir tavaya iki çorba kaşığı margarini koyun. Yağ ısınınca tahta bir kaşıkla hızlı hızlı karıştırarak unu ilave edin. Unu yağa iyice yedirdikten sonra, kaynar sütü yavaş yavaş ilave edin. Tuzunu ve karabıberini de serptikten sonra karıştırmaya devam edip beş altı dakika pişirin. Bir fırın kabını yağlayıp, sostan ince bir tabaka yayın.
Makarnayla enginarları karıştırıp, üzerine de doğranmış salamı yayarak dökün. Kalan sosun yarısını da yayın. Üzerine rendelenmiş peynirle yağ parçalarını serptikten sonra kabı sıcak fırına koyup üstü iyice kızarıncaya dek pişirin.

© lezzetler.com tarif no:2052 • adı:Enginarlı Salamlı Makarna • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:07