



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRIN MAKARNA

<https://migros.com.tr>

- 1 paket fırın makarna
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 2 su bardağı kaşar peyniri
- Tuz
- 2 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı margarin

1. Makarnaları derin bir tencerede bol suda 8-10 dakika haşlayın.
2. Haşladığınız makarnaları süzerek soğuk sudan geçirin ve süzülmesi için süzgeçte bekletin.
3. Beşamel sos için margarini ve unu tencereye koyun ve un rengini değiştirene kadar orta ateşte kavurun.
4. Üzerine sütü azar azar eklerken bir yandan da robot ile çırparak karıştırın.
5. Sos koyu bir kıvam alınca ocaktan alın.
6. Geniş bir kapta makarna, beşamel sos ve 2 su bardağı kaşar peynirini karıştırın ve borcama alın.
7. Üzerine 1 su bardağı kaşar peyniri rendesini dökerek önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

