



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

FIRIN MAKARNA

400 gram fırın makarna

İç Harcı İçin:

2 yemek kaşığı sıvı yağ

200 gram kıyma

1 adet kuru soğan

1 diş sarımsak

1 adet yeşil biber

2 tatlı kaşığı domates salçası

1/2 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

1 çay bardağı sıcak su

Beşamel Sos İçin:

1,5 yemek kaşığı tereyağı

1,5 su bardağı süt

1,5 yemek kaşığı un

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Üzeri İçin:

200 gram kaşar peyniri

Öncelikle harç için kıymayı tavaya alın ve kavurun.

Suyunu salıp çektikten sonra soğanları ekleyip kavurmaya devam edin. Daha sonra doğranmış biberi ekleyin, karıştırarak kavurun.

Salça, tuz ve karabiberi ekleyerek karıştırın.

En son sıcak su ekleyerek pişmeye bırakın.

Makarnaları kaynayan suda haşlayın. Haşlanan makarnaların suyunu süzün.

Ayrı bir tencerede beşamel sos için yağı eritin, un ekleyip kavurun. Kokusu çıkan una sütü yavaş yavaş ekleyin, topaklanmaması için karıştırın. En son tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.

Beşamel sosu makarnaların üzerine dökün ve karıştırın.

Makarnaların yarısını fritözün haznesine alın. Üzerine hazırladığınız harçtan koyun. Kalan makarnayı da üzerine ekleyin.

Kaşar rendesi serpin, 180 derecede 10 dakika pişirin.

Dilimleyip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:174633 • adı:Fırın Makarna • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 08:18