FIRIN MAKARNA

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Yemek Kaşığı un
1 Paket fırın makarna
150 gr beyaz peynir
2 Tatlı Kaşığı tuz
1 Demet maydanoz
2 Su Bardağı Rendelenmiş kaşar peyniri
2 Su Bardağı süt

Makarnaları içine bir iki yemek kaşığı sıvıyağ eklediğiniz tuzlu suda haşlayın. Beşamel sos için sana margarini eritin ve unu ekleyip karıştırarak rengi değiştirene kadar kavurun. Kavurduğunuz una sütü azar azar sürekli çırparak ekleyin. Beşamel sos muhallebi kıvamına gelince bir iki kere daha karıştırıp ocaktan alın. Daha sonra makarna, beşamel sos, içine incecik maydanoz doğranmış beyaz peynir ve kaşar peynirini (bir kısmını üzeri için ayırın.) karıştırın. Fırın kabına makarna karışımını aktarın. Üzerine tekrar kaşar peyniri rendesini serpiştirip önceden ısıtılmış 180-190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:77542 • adı:Fırın Makarna • gönderen:Asrın • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:53