FIRIN MAKARNA

1 poşet fırın makarna
2 çorba kaşığı sıvıyağ
3 su bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş hazırlanmış olmalı. 2 bardak içine 1 bardak üzerine koymak üzere hazırlanmalıdır.)
Yeteri kadar tuz
Beşamel Sos İçin:
4 çorba kaşığı margarin
4 çorba kaşığı un
6 çay bardağı süt
Yeterli miktarda tuz

Makarnalarımızı tuzlu suda haşlayalım. Çok fazla yumuşak olmaması için 8 dk. Haşlayalım. Süzerek yağlayalım ve kenarda bekletelim. Beşamel sosumuzu hazırlamaya başlarken tereyağı ve unu tencerede rengi koyulaşıncaya kadar kavuralım. Kavrulan una azar azar süt ekleyelim ve bir taraftan da çırpalım. Koyulaşınca sosumuzu ocaktan alalım ve içerisine rendeleyip hazırladığımız kaşar peynirini, haşlanmış makarnalarımızı ilave ederek karıştıralım. Beşamel sosumuz makarna ile karışınca bir tepsiye dökerek eşit miktarda yayalım. Üzerine de rendelenmiş kaşar peyniri serperek fırına atalım. 200 derece peynirler eriyip hafif kızarıncaya kadar pişirelim. Fırında beşamel soslu makarnamız servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:79400 • adı:Fırın Makarna • gönderen:kutlu • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:17