FIRIN MAKARNA

Aslı Balakin

Yarım paket küçük burgu makarna
1 su bardağı rendelenmiş beyaz çedar ya da taze kaşar peyniri
Beşamel sos için;
1 litre yağlı süt
100 gram tereyağı
3 yemek kaşığı un
500 gram beyaz çedar peyniri ya da taze kaşar peyniri
1 baş sarımsak
7-8 dal taze kekik
1 adet defne yaprağı
yarım demet maydanoz
yeteri kadar tuz, taze çekilmiş karabiber
Servis için;
1/2 adet soğan
10 dilim pastırma (çemensiz)
3-4 diş sarımsak
2 dal taze kekik

Beşamel sos: Bir tencereye sütü koyun. İçine kekikleri, defne yaprağını ve sarımsakları ekleyin ve sütü ısıtın (kaynatmayın ısınması yeterli).
Diğer tarafta makarnayı bol tuzlu suda aldante kıvamında pişirin, süzün.
Büyük ve derin bir tavaya tereyağını koyup eritin içine unu ekleyin, kısık ateşte yakmadan unun kokusu gidene kadar kavurun. Un hazır olunca ısıttığınız baharatlı sütü süzerek sıcak olarak içine ekleyin. Bir el çırpıcısı ile iyice çırpın koyulaşınca rendelenmiş peyniri, tuz ve karabiberi ekleyin, karıştırın.
Pişirip, süzdüğünüz makarnayı sosa ekleyin ve karıştırın. İçine ince kıyılmış maydanozları ekleyin.
Fırın kabına boşaltın ve üzerine peynir rendesi ekleyin. 130 derecede peynirler kızarana kadar pişirin.
Karamelize soğan ve pastırma: Makarna fırında pişerken bir tavada yarım kaşık tereyağında incecik doğradığınız soğanları ve sarımsakları karamelize edin, içine doğranmış pastırmaları ve taze kekiği ekleyin, pastırmalar çıtırlaşınca hazır demektir.
Makarnayı servis tabağına aldıktan sonra üzerine pastırmalı sosu ekleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:84672 • adı:Fırın Makarna • gönderen:gülçubuk • indirme tarihi:17.05.2024 - 09:48