



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN MAKARNA

1 Paket Çubuk Makarna
1.5 Su Bardağı Süt
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
1.5 Su Bardağı Kaşar Peyniri
2 Diş Sarımsak
2 Çorba Kaşığı Un
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Biber
İsteğe Bağlı Musgat
İsteğe Bağlı Baharat
Sos İçin:
100 g Tereyağı
2 Çorba Kaşığı Un
Aldığı Kadar Süt
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Karabiber

Makarna bol suda haşlanıp süzülür. Beşamel sos için yağ ve un tencerede un rengini değiştirene kadar kavrulur. Çırparak süt yedirilir. Sos koyu bir kıvam alınca ocaktan alınır. Makarna; beşamel sos, kaşar peyniri rendesi ve baharatlar ile iyice karıştırılarak yağlanmış bir borcam tepsisine güzelce yayılır. Sosun geri kalanını da üzerine döktükten sonra, 180 derecede önceden ısıtılmış fırında altı kızarana kadar pişiriyoruz.