



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FIRIN MAKARNASI

Dilek Girgin

- 1/2 Paket Kalın Çubuk Makarna
- 3 Su Bardağı Süt
- 3 Çorba Kaşığı Un
- 6 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Su Bardağı Rendelenmiş Taze Kaşar
- 3 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Karabiber

Kalın çubuk makarnayı bol su ve tuzla haşlayalım, süzüp bir kenara alalım. Bu arada beşamel sosun hazırlığına başlayalım. Bir tencereye zeytinyağını ve unu koyup karıştıralım. Sütü ağır ağır ilave edelim. Bu süreçte çırpma teli kullanmak, hazırladığımız beşamel sosun pütür pütür olmasını engelleyecektir. Yoğun bir kıvam elde edinceye kadar karıştıralım. Tuzu ve karabiberi ekleyelim. Rende taze kaşardan 2-3 yemek kaşığı kadarını sosun içine ilave edelim. Bu sosa bir kâseyi kenara ayıralım, kalanı haşlanmış makarnayla karıştırıp bir fırın kabına boşaltalım. Kâseye ayırdığımız sosu makarnanın üzerine yayalım. Kalan rendelenmiş taze kaşarı da üzerine serpeyim. Fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.

---