



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRIN MAKARNASI

### MALZEMESİ:

500 gr. 3 no'lu çubuk makarna

200 gr. margarin

200 gr. taze kaşar

1 lt. süt.

75 gr. un

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı kıyılmış biberiye

Tuz, karabiber

1 demet dereotu (kıyılmış)

Büyük bir tencereye bol su koyun, içine biraz tuz ve zeytinyağını ilave edin. Kaynayınca makarnaları koyun. 8-10 dakika ara sıra delikli kepçe ile karıştırarak pişirin. Ateşten alın, evvela tencereye musluk altında bol soğuk su akıtın. Sonra tencereyi makarnaların süzülmesi için kevgire boşaltın. Bir tencereye 175 gr. SANA koyun, unu ilave edin. Hafif ateşte karıştırarak kavurun. Unun yanmamasına dikkat edin. Sütü yavaş yavaş ilave edin ve hiç durmadan karıştırın. Unun top top olmamasına dikkat edin. Süt kaynayıp koyulaşmaya başlayınca rendelenmiş peynirin 3/4 ünü, tuzu, karabiberi, biberiyeyi ve dereotunu ilave ederek iyice karıştırın ve peyniri eritin. Sos çok koyu olursa biraz daha süt ilave edin. Yayvan bir fırın tabağını (pyrex olabilir) kalan SANA ile yağlayın. Makarnaları tabağın içine yayın. Kremin 3/4 nü makarnalara iyice karıştırın ve her tarafının sosa bulanmasını sağlayın. Kalan sosu makarnaların üzerine yayın ve üzerine kalan peyniri serpiştirin. Orta hararettaki fırında makarnaların üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

NOT: Bu şekil fırın makarnasının arasına ufak kesilmiş sosis ve sucuklar veya mantar konabilir.

[ML® Pirasalı Mezzanelli için tıklayın](#)