



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA BROKOLİLİ MAKARNA

MALZEMELER

1 Paket Brokoli
1 paket düdük makarna
1/2 paket krema (sart değil)
rendelenmiş kasar
Tuz, Karabiber
Besamel sos için;
un

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnaları 15 dakika haşlarız. Brokolileri yıkayıp saplarını kesip bir tencerede kısık ateşte hiç su eklemeyen yada çok az miktar suyla oldururuz. Brokoliler yumuşadıktan sonra başka bir tencerede besamel sosunu hazırlarız.

Besamel sosu için önce 75-100 gr. margarin eritiriz daha sonra alabildiği kadar un ekleriz daha sonra yavaş yavaş sütü ekleriz bu arada bir tel yardımıyla karışımımızı unların topak topak olmasını engellemek için iyice çırpılır. puding kıvamına gelinceye kadar devam ederiz (eger kıvamı olmadıysa sonradan süt veya un eklenebilir.)

Fırın tepsisine makarna ve brokoli ve besamel sos dokulur . Brokolileri dağıtmadan biraz karıştırılır ve eğer varsa yarım paket krema eklenir üzerine kasar rendelerimizi de serperiz.

Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 10 dakika pişirilir.