FIRINDA KIYMALI MAKARNA GRATEN

Emine Beder

Hamuru için:
1/2 paket spagetti makarna
6 su bardağı su (makarnayı haşlamak için)
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 orta boy soğan
150 gr. kıyma (yağsız)
1 çorba kaşığı salça
1/2 demet maydanoz
tuz
karabiber
Beşamel sos için:
1 yumurta
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un (tepeleme)
3 çorba kaşığı sıvı yağ
75 gr. kaşar rendesi
tuz

Tencereye suyu alıp kaynatalım. 2 çorba kaşığı sıvı yağı, tuzu ve makarnaları ekleyip diriliklerini kaybedene dek haşlayarak ateşten alalım ve suyunu süzelim. Tavaya sıvı yağı alıp kıymayı ve küp doğranmış soğanı ekleyerek 3-4 dakika kavuralım. Salçayı, tuzu, karabiberi, kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırarak ateşten alalım. Beşamel sosu hazırlayalım. Bir tavaya sıvı yağı alıp unu ekleyelim. Unu birkaç kez çevirelim. Karıştırmaya ara vermeden sütü ve tuzu ekleyerek sos koyulaşana dek pişirip ateşten alalım. Sosu iyice ılıtarak yumurtayı ilave edip karıştıralım. Fırın kabını margarinle yağlayıp hafifçe un serperek makarnaların yarısını boşaltalım. Üzerine kıymalı harcı yayalım. Üzerine kalan makarnaları yayarak beşamel sosu gezdirip üstünü düzeltelim ve kaşar rendesi serpelim. Önceden ısıtılmış 220° ısılı fırında kaşarlar eriyip hafifçe pembeleşene dek pişirelim. Makarnayı fırından alıp dilimleyerek servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:54451 • adı:Fırında Kıymalı Makarna Graten • gönderen:lezzet dünyası • indirme tarihi:23.04.2024 - 12:37