FIRINDA KIYMALI MAKARNA

1 paket makarna
Üzeri için:
Kaşar peyniri
Kıymalı harcı için:
500 gram kıyma
1 adet soğan
1 adet havuç
1 adet domates
1 yemek kaşığı biber salçası
Karabiber
Pul biber
Sıvı yağı
Kekik
Kimyon
Tuz
Beşamel sosu için:
2 yemek kaşığı un
Süt
Sıvı yağ

Makarnanızı biraz diri kalacak şekilde haşlamakla başlayın.
Bu sırada soğanlarınızı bir tencerenin içine ince ince kıyın.
Kıyılmış soğanların yanına sıvı yağını ilave edin.
Soğanları sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavurun.
Daha sonra kıymayı da soğanların yanına ekleyip suyunu çekene kadar kavurun.
Havucu ve domatesi temizleyip ince ince doğrayın.
Daha sonra doğradığınız havuç, domates ve baharatları tencereye ekleyin.
Tencereniz kaynamaya başlayınca altını kapatın.
Makarnanın haşlanma suyundan bir bardak kadar beşamel sosta kullanmak için ayırın.
Beşamel sosunu hazırlamak için bir tencerede unu kavurmaya başlayın.
Üzerine sütünü ve makarnanın haşlanma suyunu ekleyin. Tenceredeki karışım boza kıvamda olana kadar süt eklemeye devam edin.
Sütlü karışım kaynamaya başlayınca, altını kapatın.
Makarnayı, kıyma harcını ve beşamel sosu fırın kabının içine aktarıp güzelce karıştırın.
Fırın kabının üzerine kaşar peyniri rendeleyin.
200 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
Fırından çıkardığınız makarnayı hemen sıcak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:145099 • adı:Fırında Kıymalı Makarna • gönderen:oflu • indirme tarihi:22.05.2024 - 19:43