



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## FIRINDA MAKARNA GRATEN

### MALZEMELER:

- 1 paket çubuk makarna (fırında makarna için özel kalın makarna)
- 2 kaşık yağ
- 2 kaşık un
- Yarım litre süt
- 2 yumurta
- 4- 5 çorba kaşığı rende kaşar

### YAPILIŞI:

- 1- SOSU: Yağ ile un hafif pembe kavrulur. Süt konup muhallebi gibi pişirilir. İlininca yumurta tuz ve karabiber konup karıştırılır.
- 2- Tepsi yağlanır. Hazırlanan sostan biraz konup yayılır, kaşar rendesi serpilir.
- 3- Haşlanarak soğuk sudan geçirilmiş makarna sosun üzerine yayılır. Bastırılarak sıkıştırılır. Biraz erimiş yağ gezdirilir.
- 4- Geri kalan sos makarnanın üzerine dökülür. Üzerine kaşar rendesi serpilir ve fırında kızartılır.
- 5- Dilimlenip servis tabağına alınır.

[ML© Fırın Makarna için tıklayın](#)