



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MAKARNA (İTALYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

500 gr. uzun kesim makarna
2 çorba kaşığı tepeleme un
100 gr. tereyağı
1/2 litre süt
2 yumurta
200 gr. kaşar peyniri
tuz

Büyük bir tencereye bol miktarda su koyun ve bir tatlı kaşığı tuz atarak kaynamaya bırakın. Kaynayan suya uzun kesim makarnaları atın ve makarnalar hafif dişe dokunur oluncaya kadar haşlayın. Süzüp bir kenara bırakın. Beşamel sos için. 75 gr. tereyağını küçük derin bir tencerede eritin. Unu içine atın ve 1-2 dakika kavurun. Soğuk sütü una sürekli karıştırarak yavaş yavaş ilave edin. Sosunuz pürüzsüz olmalıdır. 3-4 dakika kadar sürekli ve hızlı karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Ateşten alıp içine yumurtaları kırın ve yine çırparak 1 dakika kadar hafif hafif kaynatın.

En son içine rendelediğiniz kaşar peynirini ilave edin ve yine çırpma teli ile iyice çırparak karıştırın. Beşamel sosunuz çok koyu olmasın. Çok koyu olursa biraz daha süt ekleyebilirsiniz.

Süzdüğünüz makarnaları derin bir fırın kabına koyun ve kevgirle yayın. Üzerine beşamel sosu dökün, sosu kaşıkla yayın. Üzerine bir parça daha kaşar peyniri serpin. Kalan tereyağını bıçakla küçük parçalara bölerek üzerine dağıtarak koyun ve orta dereceli fırında 25 dakika makarnanın üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirin.

[ML© Fırın Makarna için tıklayın](#)