



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MAKARNA

1 paket fırın makarna
1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri(üzeri için)
Beşamel sos için:
4 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
3 yemek kaşığı un
2,5 su bardağı süt
1/2 adet muskat cevizi

Beşamel sosu hazırlamak için; 4 yemek kaşığı tereyağı ve 2 yemek kaşığı sıvı yağı bir sos tenceresinde kızdırın. Ardından 3 yemek kaşığı unu üzerine ilave edin ve kokusu çıkana kadar kavurun. 2,5 su bardağı sütü de sos tenceresine ilave edip iyice karıştırın ve karışım koyulaşana kadar orta ateşte pişirin. Ara ara karıştırmayı ihmal etmeyin. Pişmiş olan beşamel sosun üzerine yarım muskat rendeleyip karıştırın ve ocaktan alın. Arzuya göre tuz ve karabiber ile tatlandırın. Derin bir tencerede kaynamış olan tuzlu suyun içine fırın makarnayı atın ve 10 dakika, yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan alıp, suyunu süzdürün. Geniş bir kabın içerisinde, süzölmüş olan makarnayı ve beşamel sosu güzelce karıştırın. Makarnayı, pişireceğiniz fırın kabına alın ve üzerine 1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 25 dakika pişirin. İlk sıcaklığı geçtikten sonra dilimleyin ve servis edin. Fırında makarna servise hazır.

