



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA MAKARNA

1 paket fırın makarna

Peynirli beşamel sos için:

4 yemek kaşığı tereyağı

4 yemek kaşığı un

5 su bardağı süt

Tuz

Beyaz biber

Muskat - rende

2 su bardağı kaşar peyniri - rende

Üzeri için:

1 su bardağı kaşar peyniri - rende

Fırın makarnanızı bir tencere içerisinde yumuşayana kadar haşlayın ve süzüp kenara alın.

Başka bir tencerede un ve tereyağını kavurun, yeterince kavrulmuş unun üzerine sütü ilave edin ve kıvamını bulana kadar sürekli karıştırarak pişirin.

Tuz, ak biber ve muskat ile tatlandırın.

Hafif akışkan bir kıvam alan beşamelinizi ocaktan alın ve içerisine rendelediğiniz kaşar peynirini ilave edip, peynir eriyene kadar karıştırın.

Daha önceden haşladığınız makarnanızı, bu peynirli beşamelin içerisine ilave edip iyice karıştırın ve bir fırın kabına aktarın.

Üzerine rendelediğiniz kaşar peynirini de serpiştirdikten sonra önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 25 ? 30 dakika kadar pişirin.

Sıcak servis edin.

