



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:

5 su bardağı süt

4 yemek kaşığı tereyağı

4 yemek kaşığı un

Tuz

Muskat - rende

2 su bardağı kaşar peyniri - rende

Üzeri için:

1 su bardağı kaşar peyniri - rende

Fırın makarnayı bir tencerede yumuşayana kadar haşlayın ve süzüp kenara alın.

Başka bir tencerede beşamel sosu hazırlayın. Un ve tereyağını kavurun, yeterince kavrulan unun üzerine sütü ilave edin ve kıvamını bulana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Tuz 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. Fırında makarnayı sıcak servis edin.

