



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MAKARNA

1 paket fırın makarna

Beşamel sos için:

1 çay bardağı sıvı yağ

2 yemek kaşığı un

4 su bardağı süt

Yarım yemek kaşığı tuz

Üzeri için:

Rendelenmiş kaşar peyniri

Tereyağı

Önce makarnayı tuzlu suda haşlayın.

Makarnanız haşlanırken, beşamel sosunuzu hazırlamaya başlayın.

Başamel sos için tüm malzemeleri küçük bir tencerede muhallebi kıvamına gelene kadar orta ateşte pişirin.

Daha sonra makarnanızı süzüp borcama yerleştirin. Daha sonra beşamel sosu üzerine gezdirin.

Sonra üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin. En son tereyağından bıçak ucuyla kesip küçük parçalar halinde aralıklarla kenarlarına koyun.

Sonunda ortalarına da bir kaç parça koyun ve 180 derece ısıtılmış fırında yarım saat pişirin.

Fırında piştikten sonra 15 dakika kadar içini çekmesi için demlendirin.

