



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA MAKARNA

500 gram makarna  
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
2 su bardağı süt  
2 su bardağı krema  
3 yemek kaşığı tereyağı  
3 yemek kaşığı un  
Tuz  
Karabiber

Makarnayı tuzlu suda paketin üzerindeki talimatlara göre haşlayın. Makarnaları tamamen pişirip süzün. Bir tencerede tereyağını eritin. Unu ekleyip kokusu çıkana kadar kısık ateşte karıştırarak kavurun. Ardından sütü ve kremayı ekleyin. Sürekli karıştırarak sosu koyu bir kıvam alana kadar pişirin. Tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın. Haşlanmış makarnayı sosun içine ekleyip iyice karıştırın. Makarnayı fırın kabına alın. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, peynir iyice eriyene ve üzeri kızarana kadar pişirin (yaklaşık 20-25 dakika). Fırından çıkan sıcak fırın makarnayı, üzerine isteğe bağlı olarak taze doğranmış maydanoz veya fesleğen gibi otlarla süsleyerek servis yapabilirsiniz.

