



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MAKARNA

300 gram makarna (istediğiniz türde)
1 adet büyük boy soğan (ince doğranmış)
3 diş sarımsak (ince doğranmış veya ezilmiş)
2 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz, karabiber, pul biber (isteğe bağlı)
Beşamel sos için:
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
Tuz, karabiber, muskat rendesi (isteğe bağlı)

Makarnayı paketin üzerindeki talimatlara göre haşlayın. Haşlanmış makarnayı süzün ve bir kenara alın. Bir tavada sıvı yağı kızdırın. İnce doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyin, pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar pembeleştikten sonra domates salçasını ekleyin ve birkaç dakika daha pişirin. Baharatları da ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Beşamel sos için; bir sos tenceresinde tereyağını eritin. Unu ekleyip kavurun, hafifçe renk alana kadar karıştırın. Un kavrulduktan sonra azar azar süt ekleyerek topaklanmamasını sağlayarak karıştırın. Koyu bir kıvam elde edene kadar pişirin. Beşamel sosunuzu isteğinize göre tuz, karabiber ve muskat rendesi ile tatlandırın.

