



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## FIRINDA MAKARNA

İlk olarak makarnayı tuzlu suda haşlıyoruz.

Makarna haşlandığı sırada beşamel sosu hazırlamaya başlayın. Beşamel sosun malzemelerini küçük bir tencerede muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin.

Sonrasında haşlanmış olan makarnanızı süzün ve bir borcama yerleştirin.

Hazırlanmış olduğunuz beşamel sosu makarnanın üzerine dökün. (Kuru bir yer kalmamalı)

Rendelenmiş kaşar peyniri üzerine ekleyin.

Daha sonrasında ise tereyağını küçük parçalar halinde kesip aralıklar ile kenarlarına ve tam ortasına yerleştirin.

Hazırladığınız makarnanızı 180 derece ayarında olan fırınına koyun.

Yarım saat kadar pişirin.

Fırından çıktıktan sonra yaklaşık 15 dakika dinlendirin.

