



FIRINDA MAKARNA

1 paket fırın makarna
1 tatlı kaşığı tuz
Su
Sos için;
4 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım yemek kaşığı tuz
Üzeri için;
7 küçük parça tereyağı
Kaşar peyniri

İlk olarak tuzlu suda makarnayı haşlayın.
O esnada sosu için gerekli malzemeleri, bir tencereye alıp muhallebi kıvamına gelecek kadar kaynatın.
Makarna pişince süzüp borcama aktarın.
Ardından üzerinde boş yer kalmayacak şekilde hazırladığınız sosu dökün.
Daha sonra üzerine kaşar peynir rendeleyin.
Son olarak da tereyağını küçük parçalara ayırıp kenarlarına dizin.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Piştikten sonra da 15 dakika fırında dinlendirin.

