



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PEYNİRLİ MAKARNA

500 gr ince makarna

12 bardak su

2.5 bardak süt

Tuz ve biber

Salçası:

1 kahve fincanı un

50 gr. tereyağı

1 soğan

Üstüne:

1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

3 çorba, kaşığı tereyağı

Bir tencereye su ve tuz koyup kaynatın. Makarnaları haşlayın. Süzüp, soğuk suda bekletin. Diğer taraftan küçük bir kaptaki yağ ve soğan koyup kavurun. Sonra bunlara un katıp kavurun.

Buna 2 bardak su ilave edip karabiberle birlikte düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar pişirin.

Bundan sonra salçaya rendelenmiş kaşar ilave edin.

Sonra iyice süzölmeye bırakmış olduğunuz makarnaları bir tencereye koyarak üzerine, erimiş tereyağı koyup karıştırın. Daha sonra yuvarlak tepsiye yerleştirin. Üstüne salçayı döküp, yayın. 15 dakika fırınlayın.