



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA TAZE SOĞANLI MAKARNA

1/2 paket fırın makarna
100 gram beyaz peynir
4-5 dilim kaşar peynir
zeytinyağı
tuz
Beşamel sos için
1,5 su bardağı süt
5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı un
5 sap taze soğan
1 diş sarımsak.

Makarna zeytinyağlı ve tuzlu suda haşlanır. Soğan ve sarımsak ince ince doğranır. Soğan, sarımsak ve un yağ ile kavrulur. Süt yavaş yavaş karışıma eklenir. Kıvam alıncaya kadar karıştırılarak pişirilir. Beyaz peynir ezilir. Fırın kabı iyice yağlanır ya da yağlı kağıt serilir. Suyu süzülen makarna beşamel sos ve beyaz peynir ile iyice karıştırıldıktan sonra fırın kabına aktarılır. Makarnanın üzerine dilimlenmiş kaşar peyniri konulur. Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirilir.