FIRIN MAKARNA

Ümit Usta

1 paket 3 numara çubuk makarna
300 gram beyaz peynir
1/2 demet maydanoz ya da dereotu
Tuz
Karabiber
Haşlamak için:
12 su bardağı su
2 çorba kaşığı tuz
1/2 çay bardağı sıvıyağ
Morney sos için:
1 kahve fincanı (50 gram) un
2,5 su bardağı süt
1 adet yumurta
1/4 paket margarin

Makarna haşlama suyunu kaynatıp, ikiye kırdığımız çubuk makarnaları içine atalım. Yapışmasın diye 2-3 dakika daha karıştırıp, makarnalar pişene kadar haşlayalım.
Haşladığımız makarnaları süzüp, soğuk su dolu bir kapta bekletelim.
İnce kıydığımız maydanozları ya da dereotlarını, rendelediğimiz beyaz peynirle karıştıralım.
Başka bir tencerede, margarini eritip, unu kattıktan sonra, unun kokusu çıkıncaya kadar (3-4 dakika) kavuralım.
Unun kokusu çıkınca, soğuk sütü karıştırarak, una ilave edelim. Bir tutam tuz ilave edip, muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirip, ocaktan indirelim.
Ilındığı zaman, yumurtayı kırıp, çırpalım.
Makarnaları süzüp, peynirli harç ve morney sosun 3/4 ile karıştıralım ve yağladığımız fırın tepsisine döküp, yayalım.
Kalan morney sosu da makarnaların üzerine yayıp, önceden ısıttığımız fırında, üstü kızarıncaya kadar pişirelim.
Fırından çıkartıp 15-20 dakika dinlendirdikten sonra, porsiyonlar halinde kesip, servis yapalım.

Not: İsteyenler, üzerine kaşar peyniri rendesi serpebilirler.



Fotoğraf "lezzet sepeti" tarafından gönderildi. 18.11.2019

© lezzetler.com tarif no:75604 • adı:FIRIN MAKARNA • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:23