



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ ETLİ FIRIN MAKARNA

350 gr Banvit Hindi Bonfile (jülyen kesilmiş)
75 gr tereyağı
1 adet etli kırmızı biber (közlenmiş, kabukları temizlenmiş, jülyen kesilmiş)
1/2 paket spagetti makarna
100 gr un
900 ml süt
115 gr eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
1 çay kaşığı hardal tohumu (dövülmüş)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Tereyağının 1/3'ünü ayırıp, kalan tereyağını ısıtın. Etleri ekleyip, karıştırarak, hafif sararınca kadar, yaklaşık 5 dak. soteleyin. Kırmızı biberleri katıp, harmanlayın.

Makarnayı bol, kaynar ve tuzlu suda arzu ettiğiniz kıvamda haşlayıp, süzün.

Kalan tereyağını ısıtın. Unu ekleyip, karıştırarak, hafif sararınca kadar, yaklaşık 1-2 dak. soteleyin. Ateşten alıp, karıştırmaya devam ederek, yavaş yavaş sütü katın ve pütürlü oluncaya kadar karıştırın. Orta ateşte, sos hafif koyulaşınca kadar yaklaşık 4-5 dak. pişirin. Peynirin 2/3'ü, dövülmüş hardal tohumu, tuz ve karabiberi katıp, harmanlayın.

Makarnaya, peynirli sosun yarısını ilave edip, iyice karıştırın. Etleri ekleyip harmanlayın ve bir fırın kabına yayın. Üzerine kalan peynirli sosu gezdirip, kalan peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 15-20 dak. pişirin.

