



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİ FÜMELİ MAC & CHEESE

Pınar Açbitir Hindi Füme  
Pınar Aç Bitir Hindi Füme  
250 G Dirsek Makarna  
50 G Kaşar Peyniri  
50 G Cheddar Peyniri  
300 Ml Süt  
15 G Tereyağı  
15 G Un  
Tuz  
Karabiber  
Muskat

Makarnayı tuzlu suda haşlayın.

Bir tencerede un ve tereyağını kavurun.

Kavrulduktan sonra azar azar süt ekleyip çırpın.

Kaynayınca 2 dakika daha pişirin ve beşamel sosunuz hazır.

Daha sonra içine makarnalar, rendelenmiş kaşar, çedar peyniri ve doğranmış hindi fümeyi ekleyin.

Güzelce karıştırın. (Bu aşamayı sıcakken yapmanız önemli) En son tuz karabiber ve muskat ekleyip servis edebilirsiniz.

