



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

HİNDİSTAN CEVİZLİ MAKARNA

8 Yemek Kaşığı Sana Klasik
3 Çorba Kaşığı sıvıyağ
1 Su Bardağı süt
2 Su Bardağı rende kaşar peyniri
1 Kahve Kaşığı hindistan cevizi
10 Su Bardağı su
2 Çorba Kaşığı un
2 Çorba Kaşığı tuz
500 gr kalın çubuk makarna

Tuz, sıvıyağ ve suda makarnalar haşlanır ve süzülür. Haşladığınız makarnalar tencereye tekrar konulup 1 kaşık erimiş margarin ilave edilir. Peynirin yarısı makarnaya ilave edilir. Hindistan cevizi ve karabiber eklenir. Kapağı kapatılır ve demlenmeye bırakılır. Beşamel sos için 4 kaşık margarin, un ile birlikte kavrulur. İçine süt yavaş yavaş dökülerek karıştırılır. Sosun yarısı tencereye dökülür ve karıştırılır. Makarna borcam tencereye dökülür ve üzerine kalan sos ve kaşar peyniri dökülür. 20 dakika hararetli fırında pişirilir. Sıcak servis yapılır.