



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM ŞEF MANTARLI KREMA İLE FIRIN MAKARNA

- 1 paket İçim Şef Mantarlı Kremalı Yemek Sosu
- 1 paket makarna
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 büyük kase İçim kaşar peyniri rendesi
- 1 silme tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı İçim tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

Tencereye su koyup kaynatın. Tuz ve sıvı yağ ekleyip ardından da makarnayı ekleyip bir iki tur yapışmaması için karıştırıp sonra haşlanmaya bırakın. Makarnayı süzün. Daha sonra tencereye yağları koyup eritin ve İçim Şef Mantarlı Kremalı Yemek Sosu'nu ilave ederek koyulaşmaya başlayınca tuz ekleyip karıştırın ve altını kapatın. Süzdüğünüz makarnayı karışıma aktarıp iyice harmanlayın. Fırın tepsisine boşaltıp iyice düzleyin. Üzerine bolca İçim kaşar peyniri rendesi koyup fırına verin. (180-200 derece arasında) Kaşar eriyip nar gibi kızarana kadar fırında tutun. Dinlendikten sonra dilimleyerek servis edin.

