



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI MAKARNA

2 orba kaşığı tereyağı
1 adet büyük boy soęan
1 kg. ıspanak
1 paket kalın fırın makarna
Tuz, karabiber
Beşamel sos için:
2 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı un
2 su bardaęı soęuk süt
Su

Makarnayı haşlayıp, süzün. Soğanı kavurun, ıspanağı ilave edin. Tuzunu ilave edip, 5 dakika daha kavurun. Unu tereyağında kavurun, soğuk sütü ekleyin. Koyulaşana dek pişirin. Beşamel sosu makarnayla karıştırın. Fırın kabına makarnanın yarısını koyun, üzerine harcı yayın, üzerine kalan makarnayı dökün. 190 derecelik fırında 30 dakika pişirin.