



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE BEŞAMEL SOSLU FIRIN MAKARNA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

1 Litre süt

450 gr dondurulmuş ıspanak ya da denk miktarda yıkanmış ve doğranmış taze ıspanak

1 Çay Kaşığı Ucuyla Tuz, karabiber, pulbiber, kimyon

1 Yemek Kaşığı un

500 gr paket fırın makarna

1,5 Çay Bardağı zeytinyağı

3 Adet orta boy kuru beyaz soğan (ince kıyılmış)

2 Adet büyük domates (kabukları soyulup küp küp doğranmış)

2 Adet yumurta

Makarnayı bir yemek kaşığı tuz ve biraz zeytinyağı eklediğiniz kaynar suda iyice yumuşayana kadar (çok diri kalmasın) haşlayıp süzün ve soğuk sudan geçirin. Zeytinyağını derin bir tavaya alıp kızdırın ve soğanları yumuşayana kadar kavurun. Ispanakları ilave edin ve kavurmaya devam edin. (dondurulmuş ıspanak kullanıyorsanız önce çözülmesini bekleyin.) Ispanaklar suyunu çektiğinde domatesleri ilave edin, tuz, kimyon, pulbiber ve karabiber ekleyin. Bir süre kavurduktan sonra ateşi kapatıp haşlanmış makarnalarla bu karışımı karıştırın. Bu arada beşamel sosu hazırlamak için bir sos tenceresinde tereyağını kızdırıp unu ilave edin ve hızlıca karıştırarak pambaleşene kadar kavurun. Yanmamasına ve topak yapmamasına dikkat edin. Sütü azar azar ilave edip bir yandan sürekli hızlıca karıştırarak sosun koyulaşmasını sağlayın. Tuz ve karabiberle tatlandırıp ateşi kapatın biraz ılınması için bekleyin. Beşamel sos biraz ılınca içine 2 yumurtayı kırıp hızlıca karıştırın ve bu sosu ıspanaklı makarna karışımına ilave ederek hepsini iyice karıştırdıktan sonra bir fırın tepsinine ya da borcama dökün. Üzerini düzelterek rendelenmiş kaşar peyniriyle kaplayın.