



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE PEYNİRLİ FIRINDA MAKARNA

1 paket makarna
½ kilo ıspanak
½ litre süt
2 yemek kaşığı tereyağı
2,5 yemek kaşığı un
2 su bardağı rendelenmiş taze kaşar
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
1 tutam muskat
Tuz
Karabiber

Bir tencerede pirinçleri ve 1 bardak suyu, pirinçler suyu çekene kadar yaklaşık 5-6 dakika pişirin. Süt ilave edip, kaynayana kadar karıştırın. Kaynayınca altını kısın ve 25-30 dakika, arada karıştırarak pişirin. Toz şeker ilave edip 2-3 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Sos için ayrı bir tencerede frambuaz, 4 yemek kaşığı toz şeker, limon kabuğu rendesi ve yarım limonun suyunu 5-6 dakika kadar pişirin. Nişastayı 3 yemek kaşığı suyun içinde eritin ve tencereye ilave edin. Vanilya ekleyip 1 dakika daha birlikte pişirin. Sütlacı bir kaba alıp, üzerine hazırladığınız sosu ilave edin. Soğuttuktan sonra servis yapın.