



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAC AND CHEESE (KANADA)

500 gram dirsek makarna
2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı rendelemiş cheddar peyniri
Yarım su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı muskat

İşe makarnanızı haşlayarak başlayın. Haşlama suyuna biraz tuz atmayı unutmayın. Peynirli sos için tereyağını bir tencerede eritin. Unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Soğuk sütü yavaş yavaş eklerken bir taraftan da topaklanmaması için karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alarak cheddar ve parmesanı ekleyin. Çırpıcıyla çırpmaya devam edin. Muskat, tuz ve karabiberi de ilave edin. Makarnayı da bu karışıma ekleyip güzelce karıştırın. Bu karışımı bir fırın kabına boşaltarak üzerine kalan peynirlerden serpiştirin. Önceden ısıttığınız 190 derecelik fırında peynirler kızarana kadar 30 dakika kadar pişirin.

