



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAC AND CHEESE

<https://www.elele.com.tr>

Yarım paket bukle makarna
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1.5 su bardağı süt
2 su bardağı rendelenmiş çedar peyniri
1 çay bardağı krem peynir
Tuz
Kırmızı pul biber
Taze kekik
Biberiye
1 yumurta

Makarnayı haşlayıp suyunu süzün. Tereyağını bir sos tenceresinde eritin. Unu ilave edip kokusu çıkıncaya kadar kavurun. Topaklanmaması için sürekli karıştırarak sütü ilave edin. Süt kaynamaya başlayınca ocaktan alın ve pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderdan geçirin. Tekrar ocağa alıp çedar peynirinin 1.5 su bardağı kadarını, krem peyniri, tuz ve baharatları ilave edin ve peynirler eriyip sos krema kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirin ve ocaktan alın. Sosu ve küçük bir kasede çırtığınız yumurtayı ılınan makarnanın üzerine ilave edin. Tüm malzeme iyice özdeşleşene kadar karıştırın. Mac&cheeseleri hafif yağladığınız muffin kalıplarına paylaştırın. Kalan çedar peynirini üzerlerine paylaştırın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında peynirler eritip üzeri kızarana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

