MAC AND CHEESE

1 paket küçük taneli makarna
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
2 su bardağı soğuk süt
1 tatlı kaşığı hardal
1 adet yumurta sarısı
1,5 su bardağı rendelenmiş cheddar
Yarım su bardağı toz parmesan
Yarım çay kaşığı tuz
Çeyrek çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı muskat rendesi

Derin bir tencerede suyu kaynatıp makarnayı bildiğiniz gibi pişirin ve süzün.
Tereyağını sos tenceresinde eritip içine unu ilave edin ve rengi dönene kadar kavurun.
Soğuk sütü una azar azar ilave edip topaklanmaması için karıştırın.
Tuz, karabiberi ve muskat rendesini de ekleyip kısık ateşte 5 dakika daha kaynatın.
Sosun ılınmasını 3-4 dakika bekledikten sonra içine hardalı ve rendelenmiş peynirleri ekleyin.
Peynirleri sosun içinde karıştırarak eritin.
Makarnayı sosla harmanlayıp tüm malzemeyi fırın kabına boşaltın ve üzerini düzeltin.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın ve makarnanızı 20 dakika kadar fırınlayın.
Üzeri kızardığında alıp biraz ılınınca servis edin.

Not: Mac and cheese aslında İngilizce makarna ve peynir anlamına geliyor. Özellikle Amerikalılar bu lezzete bayılıyor. Hatta marketlerde kutu içinde hazır mac and cheese?ler bile satılıyor.

© lezzetler.com tarif no:145479 • adı:Mac and Cheese • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:21