



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAC AND CHEESE

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

350 gram makarna (örneğin; elbow, penne veya fusilli)
3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
2,5 su bardağı süt
2 su bardağı rendelenmiş cheddar peyniri
1 su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri
Tuz
Karabiber

Makarnayı tuzlu suda paketin üzerinde belirtilen süreden biraz daha az pişirin. Makarnalar al dente olmalıdır. Pişirme işlemi bittiğinde süzün ve kenara alın. Orta boy bir tencerede, tereyağını eritin. Eritildikten sonra unu ekleyin ve kısık ateşte, unun kokusu çıkana kadar yaklaşık 1-2 dakika kavurun. Un kavrulduktan sonra yavaşça sütü ekleyin ve sürekli karıştırarak unun topaklanmasını önleyin. Sos koyulaşana ve biraz kıvam kazanana kadar karıştırarak pişirin. Yaklaşık 5-7 dakika sürer. Sosunuz kıvamlandığında, ateşi kapatın ve cheddar ve mozzarella peynirlerini ekleyin. Peynirler eriyene kadar karıştırın. Peynirler eridikten sonra sosunuzun içine haşlanmış makarnaları ekleyin. İyice karıştırın, makarnaların her birinin peynirli sosa kaplanmasını sağlayın. Karışımı bir fırın kabına dökün ve düzgün bir şekilde yayın. Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında, peynirler eriyene ve üzeri kızarana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkarın ve 5 dakika kadar dinlendirin. Üzerine ince kıyılmış maydanoz veya taze kekik serpererek servis yapın.

