



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAC AND CHEESE

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 3 su bardağı süt
- 2 su bardağı su
- 1,5 su bardağı dirsek makarna
- 1 tutam tuz
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 avuç İzmir tulum peyniri
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam maydanoz

Geniş bir tencere alın, içine tereyağını ekleyip eritin.

Ardından unu ekleyin ve unu kokusu çıkıp hafifçe renk alana kadar kavurun.

Kavrulmuş unun üzerine azar azar sütü ekleyerek sürekli karıştırın.

Karışım koyulaşmaya başladığında içine sıcak su ekleyerek kıvamını biraz açın.

Hazırladığınız karışıma makarnaları ekleyin.

Tuzu ilave edin ve kısık ateşte, sürekli karıştırarak makarnaları pişirin.

Karışım çok koyulaşırsa azar azar sıcak su ekleyerek istediğiniz kıvamı yakalayabilirsiniz.

Makarnalar piştiğinde ocağın altını kapatın ve tencereye hardal ile çırpılmış yumurtayı ekleyin.

Hızlıca karıştırarak homojen bir karışım elde edin.

Son olarak rendelenmiş peyniri ve karabiberi ilave edin.

Karışımı iyice harmanladıktan sonra üzerine ince kıyılmış maydanoz serperek sıcak servis yapın.

