



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAC & CHEESE

<https://www.haberturk.com>

Yapışmaz pişirme spreyi (yağlamak için)
Tuz (kaynatmak için)
200 gram taze rendelenmiş keskin sarı çedar peyniri
85 gram taze rendelenmiş keskin beyaz çedar peyniri
85 gram taze rendelenmiş mozzarella peyniri
55 gram taze rendelenmiş Gouda peyniri
55 gram taze rendelenmiş Colby Jack peyniri
450 gram kuru dirsek makarnası
3 ½ yemek kaşığı tuzsuz tereyağı (bölünmüş)
420 ml yarım ve yarım (yarı süt yarı krema karışımı)
60 ml krema
1 ½ yemek kaşığı kıyılmış sarımsak
2 yemek kaşığı çok amaçlı un
1 çay kaşığı sarımsak tozu
1 çay kaşığı soğan tozu
1 ½ çay kaşığı karabiber
1 ½ çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı beyaz biber
1 ½ çay kaşığı toz hardal tohumu
Old Bay baharatı (isteğe bağlı)
Himalaya pembe tuzu (isteğe bağlı)
120 ml baharatlı ekmek kırıntısı

Mükemmel bir makarna ve peynir tarifine başlamak için öncelikle fırını 180 derece sıcaklığa getirin. Bu esnada büyük bir güveç kabını yağlayarak pişirme öncesinde yapışmayı engellemek için hazırlayın. Tüm bu hazırlık adımları, tarifi sonunda mükemmel bir kıvam elde etmenizi sağlayacak.

Makarnanın doğru pişirilmesi, lezzetli bir mac & cheese için önemlidir. Büyük bir tencerede tuzlu suyu kaynatın ve ardından makarnayı ekleyin. Al dente kıvamına ulaşana kadar makarnaları pişirin ve ½ su bardağı haşlama suyunu ayırarak makarnayı süzün. Haşlanan makarnaları 1 ½ yemek kaşığı tereyağı ile karıştırarak lezzet katın ve yapışmayı önleyin.

Mac & cheese'in en önemli aşamalarından biri, sosun doğru kıvama gelmesidir. Orta boy bir sos tenceresine yarım su bardağı süt, ağır krema ve krem peyniri ekleyin. Düşük ateşte karıştırarak karışımın iyice ısınmasını sağlayın.

Ayrı bir sos tenceresinde 2 yemek kaşığı tereyağını eritin ve kokusu çıkana kadar sarımsağı pişirin. Un ekleyin ve hafif altın rengi alıncaya kadar karıştırın. Yavaşça sıcak süt karışımını ekleyerek sosu koyulaştırın.

Sosun kıvamı kadar, baharatlarla lezzetlendirilmesi de önemlidir. Sarımsak tozu, soğan tozu, karabiber, beyaz biber, paprika ve Himalaya tuzu ekleyerek tatları derinleştirin. Bu baharat karışımı, mac & cheese'inize zengin bir lezzet katacaktır. Ayrıca Old Bay baharatı ve öğütülmüş hardal tohumu, klasik tariften farklı bir tat profili yaratır.

Sos hazır olduktan sonra, güveç kabına makarnanın yarısını dökün ve ayırdığınız peynirlerin yarısını üzerine serpin. Kalan makarna ve peyniri de ekleyerek malzemeleri katmanlayın. Fırına vermeden önce makarnanın her tarafının sosla kaplandığından emin olun. Fırında 10-15 dakika pişirerek peynirin erimesini sağlayın.

Güveçten çıkarılan makarnanın üzerine ekmek kırıntılarını serpin ve beş dakika daha pişirin. Ekmek kırıntıları altın rengine döndüğünde, lezzetli ve kıtır kıvamda bir üst katman elde etmiş olacaksınız.

