



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAC AND CHEESE TOPLARI

125 gram dirsek makarna
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
Muskat
Cheddar peyniri
Sıvı yağ
Pane harcı için:
1 su bardağı un
2 adet yumurta
1 su bardağı panko

İlk olarak makarnaları haşlayıp süzün.

Unu ve tereyağı, bir tencerede kavurun.

Üzerine sütü ilave edin.

Karabiber, tuz ve az miktarda muskat rendesini de ekleyip karıştırın.

Koyu bir kıvam elde edince ocaktan alıp içine 2 su bardağı rendelenmiş cheddar peynirini ekleyin.

Önceden haşladığınız makarnayı da bu karışıma ilave edin.

Güzelce karıştırın ve bir fırın tepsisine yayıp buzdolabında soğumaya bırakın.

Bir kaseye pane harcı için gerekli olan tüm malzemeleri koyun.

Soğuyan mac&cheese'dan parçalar alıp kaşık yardımıyla yuvarlayın.

Daha sonra sırasıyla un, yumurta ve pankoya bulayın. Bu işlemi iki defa yapın.

Yağda kızarttıktan sonra servis edin.

