



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAC AND CHESSE

500 g Makarna
2 yemek kaşığı Zeytinyağı
200 g Krem peynir
100 g Un
180 g Tereyağı
750 ml Süt
120 g Parmesan peyniri (rendelenmiş)
120 g Kaşar peyniri (rendelenmiş)
30 g Cheddar peyniri (çok ince doğranmış)
1 tutam Muskat
2 adet Pırasa (çok ince doğranmış)
1 adet Soğan (orta boy, çok ince doğranmış)
2 dal taze Kekik
Tuz
Karabiber

Makarnayı haşlayın ve suyunu süzün. Ayrı bir kapta ince ince doğranmış pırasa ve soğanı zeytinyağında kavurun. Sebzeler yeterince yumuşadığında tereyağını ekleyin. Tereyağı eridiğinde unu yavaş yavaş ekleyin. Unu tamamen ekledikten sonra karışımı 1-2 dk kavurun. Kavururken unun kararmamasına dikkat edin. Unu kavurduktan sonra, sütü yavaş yavaş ekleyin ve karışımın topaklanmamasına dikkat edin. Karışıma tuz ve karabiber ekleyin ve kısık ateşte 15-20 dk pişirin. Pişen sos, süzölmüş makarna, muskat, taze kekik, krem peynir, parmesan ve kaşar peyniri bir kapta iyice karıştırın. Ekmek yapma aksesuarına karışımı yerleştirin ve aksesuarın kapağını kapatın. 3D fırın modunda 200°C de ön ısıtılmış fırınıza kabı yerleştirin ve 15 dk pişirin. Pişen makarnanın kapağını açın ve üzerine çok ince doğranmış cheddar peyniri ekleyip eşit bir şekilde yayın. Peynirin eriyip kızarması için kabin kapağı açık olacak şekilde 10-15 dk daha pişirin. Makarna ve sosun aynı anda pişmesine dikkat edin.

