



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MAKARNA GRATEN

500 gr. ince makarna

12 bardak su

2 orba kaşığı tuz

SÖSU İÇİN:

1 kahve fincanı un

50 gr. tereyağı (2+1/2 çorba kaşığı)

1 orta boy soğan

625 gr. süt (2+1/2 su bardađı)

100 gr. rende kaşar (1 su bardağı)

Tuz

Karabiber

ÜZERİNE:

1/2 kahve fincanı rende kaşar peyniri

80 gr. tereyağı (4 çorba kaşığı)

Bir tencerede 12 bardak su ve tuz kaynatılır. Kaynayan suya makarnalar kırılmadan atılır ve yumuşayınca kadar 15-20 dakika haşlanır. Doğranmış soğan 2,5 kaşık yağda kavrulur. Un eklenir, birlikte 2 dakika daha kavrulur ve azar azar ılık veya sıcak süt, karabiber ve tuz eklenir. karışım düğün orbası kıvamına gelinceye kadar 5 dakika yine karıştınlarak pişirilir. Kap ateşten alınır, 1 bardak kaşar peyniri katılır ve iyice karıştılır. Makarnalar tencereye alınır, erimiş 4 kaşık yağ ile iyice karıştıldıktan sonra sıcak olan sosun dörtte üçü makarnaya dökülür ve tekrar karıştılır. Malzeme, içi yağlanmış bir 1 tepsiye yerleştilir. Kalan sos üzerine dökülür, en üste de 2 fincan kaşar peyniri serpildikten sonra fırına sürülür ve makarnanın rengi pembeleşinceye kadar 15 dakika pişirilir.