



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA KIZARTMASI

Makarna ½ paket
Galeta unu 3-4 çorba kaşığı
Yumurta 3 adet
Un 3-4 çorba kaşığı
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Beşamel Sos:
Un 2 yemek kaşığı
Tereyağ 2 yemek kaşığı
Süt 2 su bardağı soğuk
Kaşar 1 su bardağı
Tuz 1 çay kaşığı
Karabiber tutam

Beşamel için, tereyağını erit, unu çırpıcı yardımıyla karıştırarak kavur. İyice kavrulmuş una soğuk süt yavaşça eklenir.

İstedığınız kıvama gelince kaşarı ve baharatları eklenir.

Makarnalar haşlanır, beşamel ile iyice karıştırılır.

Daha sonrasında cevizden biraz daha büyük parçalar alıp yuvarlayıp dondurucuya alınır.

10-15 dk dinlendirilip kendine getirilir. Aynı bir yerde yumurtalar çırpılmış, un ve galeta unu bir kaseye alınmıştır. Dinlenmiş makarnalarınızı, önce una sonrasında yumurta ve galeta unu şeklinde yağda kızartıp servis ediniz.

