



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.

