



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAKARNA OGRETEN

Malzeme :

500 gr. makarna istenilen çeşit,  
100 gr. gravyer peyniri,  
100 gr. kaşar peyniri,  
3 kaşık yağ,  
1,5 kaşık un,  
1/2 lt. süt,  
tuz,  
karabiber,  
hindistancevizi rendesi.

Yapılışı:

- 1- Makarnaları haşlayıp suyunu süzünüz.
- 2- Tekrar haşladığınız tencereye koyup 1 kaşık erimiş yağı gezdirip, peynirlerin yarısını, karabiberi, hindistancevizi rendesini de koyup karıştırınız.
- 3- 3 kaşık yağ ve 1,5 kaşık unla beşamel salçası hazırlayınız.
- 4- Salçanın yarısını makarnalara katıp karıştırınız.
- 5- Makarnayı ateşe dayanıklı cam bir tencereye veya servis tabağına boşaltınız.
- 6- Üzerini düzeltip kalan salçayla makarnaların üzerini tamamen kapatınız.
- 7- Kalan peynirleri de salçanın üzerine serpiniz.
- 8- Yemek zamanına 20 dakika kala fırında üzerini kızartınız.
- 9- Sıcak olarak servis yapınız.