



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA OGRATEN

500 gr 3 nolu çubuk makarna
14 bardak su
1 yemek kasığı tuz
½ kahve fincanı sıvıyağ
Üstü için: 4 yemek kasığı tereyağ
4 bardak süt 2 kahve fincanı un
1 adet yumurta
½ çay kasığı hindistancevizi
tuz
karabiber

Makarnayı, kırmadan haslayıp süzün. 1 kasık eritilmiş yağ, tuz ve karabiberle karıştırın. 4 yemek kasığı yağ, 2 fincan un ve 1 lt sütle besamel(beyaz sos) hazırlayın. İçine biraz tuz, hindistancevizi ve 1 yumurta katın. Besamel sosla peynirin yarısını makarnayla karıştırın. Makarnayı bir fırın tepsisine bosaltın. Üzerine kalan besameli yayın ve kasarpeyniri serpin. Üzerini 25-30 dakika fırında kızartın. Dilimlere bölüp servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 26.09.2015