



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA ÖĞRETENİ

250 gr makarna
1 ay fincanı gravyer rendesi
1 /2 çay fincanı kaşar rendesi
1 orba kaşığı tereyağı
3 fiske çekilmiş hindistancevizi
2 bardak beşamel sosu

Bir kapta makarnalar haşlanır ve süzölür. Beşamel salçası hazırlanır. Makarnaya bu salçanın yarıdan fazlası, gravyer peynirinin hepsi, kaşarın yarısı ve eritilmiş tereyağı katılır. Hindistancevizi ve karabiber de atıldıktan sonra karıştırılır. Sonra servis tabağına alınarak üstü düzeltilir. Kalan salçayla üstü tamamen örtölerek, kaşar peyniri serpilir. Fırına konarak içinin ısınması ve üzerinin kızarması sağlanır.