



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI FIRIN MAKARNA

1 paket burgu ya da fiyonk makarna

Sos için:

1 yemek kaşığı tereyağı veya margarin

2 yemek kaşığı un

3,5 su bardağı süt

Tuz

Karabiber

Harcı için:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 diş sarımsak (dövülmüş)

2 su bardağı ince mantar (doğranmış)

Üzeri için:

1/2 su bardağı taze kaşar (rendelenmiş)

Makarnayı kaynayan bol tuzlu suda 5 dakika haşlayıp, süzün.

Sos için; eriyen yağın içine unu ekleyelim ve tahta kaşıkla sararıncaya kadar kavurun, üzerine yavaş yavaş sütü ekleyin. Karıştırmaya devam ederek, sos muhallebi kıvamına gelinceye dek pişirin. Bir tavada zeytinyağını kızdırıp, sarımsakla beraber mantarları ekleyip, 3-4 dakika kavurun. Makarnayı beşamel sosla karıştırıp, mantarları ekleyin ve iyice harmanlayın. Fırına dayanıklı kabın içine makarna karışımını boşaltın. 175 dereceli fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarıp, peyniri serpiştirip, tekrar 5 dakika daha fırınlayın.

