



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTA MAKARNA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Makarna ve Sos İçin:

500 gram boru makarna

300 gram kıyma

1 adet orta boy soğan (ince doğranmış)

2 diş sarımsak (ezilmiş)

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri

2 su bardağı domates sosu

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı kuru kekik

Tuz ve karabiber

Beşamel Sos İçin:

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı un

2 su bardağı süt

Tuz ve karabiber

Boru makarnaları paketin üzerindeki talimatlara göre haşlayın. Haşlandıktan sonra süzün ve bir kenara alın.

Geniş bir tavada sıvı yağı ısıtın. İnce doğranmış soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun.

Kavrulmuş soğanların üzerine kıymayı ekleyin. Kıyma suyunu salıp çekene kadar kavurun.

Sarımsakları ekleyin ve birkaç dakika daha karıştırarak pişirin.

Domates sosunu, kuru kekik, tuz ve karabiberi ekleyin. Karışım kaynayana kadar pişirin, ardından ocaktan alın.

Beşamel sos için bir sos tenceresinde tereyağını eritin. Unu ekleyip kısık ateşte kokusu çıkana kadar kavurun.

Kavrulmuş unun üzerine sütü ekleyerek sürekli karıştırın. Sos koyu bir kıvam aldığı anda tuz ve karabiberle tatlandırın.

Fırın tepsisini yağlayın. Haşlanmış boru makarnaları dikey bir şekilde tepsiye yerleştirin.

Hazırlanan kıymalı sosu boru makarnaların içine doldurun.

Üzerine beşamel sosu dökün ve rendelenmiş kaşar peyniri ile parmesan peynirini serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, makarnaların üzeri kızarıncaya kadar pişirin (yaklaşık 25-30 dakika).

Fırından çıkan makarna pastasını biraz dinlendirip dilimleyerek servis yapın.



