



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ FIRIN MAKARNA

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

Peynir sosu için:

4 çorba kaşığı Pervin tereyağı

10 dilim Emin pastırma

1 soğan 2 çorba kaşığı Efsane un

2 su bardağı Dost süt

2,5 su bardağı makarnanın haşlama suyu

1 çay kaşığı Rafine sofrata tuzu

1 çay kaşığı Destan karabiber

10 dilim Aknaz Gurme cheddar peyniri

3 avuç Binvezir kaşar peyniri

Üzeri için:

Yarım su bardağı Ekmekcik galeta unu

1 avuç Binvezir kaşar

2 dal taze soğan

Tencerenize 1 çorba kaşığı tuz ekleyin ve boncuk makarnayı kaynar suda 7 dakika haşlayın ve 2,5 su bardağı makarna suyunu ayırdıktan sonra süzün.

Geniş bir tavaya 4 çorba kaşığı tereyağını alın ve eritin.

10 dilim pastırmayı küçük parçalar halinde kesin. 1 adet soğanı piyazlık doğrayın.

Pastırmaları ve soğanları tavaya ekleyin ve 6-7 dakika kavurun.

1 çorba kaşığı unu ekleyerek kavurmaya devam edin.

Un hafif kavrulunca yavaş yavaş sütü ekleyerek karıştırın.

1 paket kaşar peynirini rendeleyin ve 1 avuç kadar kaşar peynirini ayırın. 10 dilim cheddar peynirini parçalara ayırın. Peynirleri karışıma ekleyip eriyene kadar karıştırın. 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ekleyin.

Ayırdığınız makarna suyunu koyulaşan karışıma ekleyin. Makarnayı da tavaya ekleyip karıştırın.

Fırını 220 dereceye ayarlayın.

Makarnayı fırın kabına yerleştirin.

Makarnanın üzerine ayırdığınız 1 avuç kaşar peynirini ve yarım su bardağı galeta ununu ekleyin ve 7 dakika pişirin.

Üzerine ince kestiğiniz 2 dal taze soğanı ekleyin.



