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 sofra 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.

© lezzetler.com tarif no:173114 • adı:Peynirli Fırın Makarna • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:19.05.2024 - 11:06