



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MAKORONİ

<https://www.mediashop.tv>

500 g makaroni, kuru

500 ml krema

500 g rendelenmiş cheddar veya gouda peyniri

1 çay kaşığı mısır nişastası

1 pişirme birimi (yalnızca Deluxe sette vardır)

Nişasta ve yağı 400 g peyniri bir kaptaki karıştırın.

Makaroni ve peyniri pişirme bölümüne alın, üzerine kremayı dökün. Kızartma sepetini kızartma bölümüne takın ve cihazın içine itin.

M tuşuna basın ve pişirme/fırınlama sembolüne kadar ilerleyin.

Açma/kapama tuşuna basın ve pişirme süresini 13-15 dakikaya, pişirme sıcaklığını ise 150 dereceye ayarlayın.

Bu süre sona erdikten sonra çekmece bölümünü açın ve kalan peyniri üzerine serpin.

Çekmeceyi tekrar kasaya itin.

M tuşuna basın ve pişirme/fırınlama* sembolüne kadar ilerleyin.

Açma/kapama tuşuna basın ve pişirme süresini 13-15 dakikaya, pişirme sıcaklığını ise 150 dereceye ayarlayın.

Servis etmeden önce makaroniyi soğumak üzere bir süre bırakın.