



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA MAC & CHEESE

Makarna için:

1/2 paket penne makarna

Tuz

Sos için:

3 YK tereyağı

3 YK un

1 SB süt

1/2 TK kekik

1/2 TK pul biber

1/2 kavanoz Tukaş Napoliten sos

1 top mozzarella

100 gram cheddar peyniri

Üzeri için:

1 top mozzarella

Sucuk dilimleri

Ekmek kırıntısı

Makarnayı tuzlu suda paketin üzerinde yazan dakikadan 2 dakika az haşlayın. Fırına girebilen bir tavada tereyağını eritip unu dökün ve unun kokusu çıkana kadar kavurun. Üzerine sütü, napoliten sosu döküp çırpın. Peynirleri, baharatı ve haşlanan makarnayı döküp 2 dakika pişirin. Üzerine mozzarella ve ekmek kırıntısı serpin ve sucuk dilimleri koyun. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında 6-7 dakika pişirin.

