



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKFOR SOSLU KREMALI SPAGETTİ

1 paket makarna

Sos için:

1 su bardağı süt

Yarım su bardağı hazır çiğ krema

2 su bardağı tavuk suyu

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Sosun ikinci kısmı için:

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı un

1 kibrit kutusu büyüklüğünde rokfor peyniri

Varsa yarım su bardağı rende parmesan peyniri veya rende eski kaşar

Öncelikle tuzlu, kaynar suda makarnayı 8-10 dakika kadar haşlayın.

Sosu için süt, krema ve tavuk suyunu ufak bir tencereye koyun ve karıştırın. Orta ısıya ayarladığınız ocakta sosun ilk kısmı pişerken ikinci kısmı hazırlamaya geçin. Bir tarafta tereyağı ve unu küçük bir kasede bir çatal yardımıyla karıştırıp, iyice birbirine yedirin. Kaynayan sütlü kremanın içine, hazırladığınız unlu tereyağı hamurunu atın, ancak sürekli karıştırıp, sosun topaklanmasını engelleyin. Muhallebi kıvamındaki sos pürüzsüz bir hale gelince ocağın altını söndürün. Tuz ve karabiberini ekleyip, karıştırın. Sos soğumadan içine, bir kibrit kutusu büyüklüğünde rokfor peynirini rendeleyin.

Haşlanan makarnayı süzüp, kendi tenceresine alın ve iki aşamalı olarak hazırladığınız sosu makarnaların üzerine aktarın, tahta bir çatala hafifçe karıştırıp, servise sunun. Eğer varsa rende parmesan ya da rende kaşarı da üzerine serpin, sonra servis yapın.

