



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TON BALIKLI FIRIN MAKARNA

2 kutu Zeytinyağlı Dardanel Ton Balığı (yağı süzölmüş)

1 paket fırın makarna

1 kutu Dardanel Mısır

2 adet közlenmiş kırmızıbiber (şerit doğranmış)

Beşamel sos için:

1 litre sođuk süt

4 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı muskat

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Beşamel sosu hazırlamak için derin bir tencerede tereyağını eritin. Unu ilave edin ve kısık ateşte sürekli karıştırarak rengini çok az koyultun.

Ardından soğuk sütü yavaş yavaş ilave edin. Bu işlemi yavaş yapmalısınız ki un topaklanmasın. Sürekli karıştırarak beşamelin kıvam almasını sağlayın.

Sos kıvamını bulunca Dardanel Ton'u ilave edin ve tel çırpıcıyla 2 dakika daha karıştırmaya devam edin.

Şerit doğranmış biberi, muskatı, tuz ve karabiberi ekleyin.

Mısırı süzdürerek beşamel sosa ilave edin, karıştırın ve ocağın altını kapayın.

Makarnayı paketin üzerinde önerildiği şekilde haşlayıp süzün. Yarısını fırına dayanıklı bir fırın kabına yayın.

Üzerine ton balıklı beşamel sosun ve kaşar peynirinin yarısını ilave edin.

Daha sonra aynı işlemi kalan malzemelerle tekrar edin.

Makarnayı önceden 180 derecede ısıtılmış fırında peynir eriyip altın sarısı oluncaya kadar pişirin. Dilimlere keserek servis yapın.

