



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DARDANEL TONLU FIRINDA MAKARNA

1 paket makarna
1 paket Dardanel Ton Acılı
1 paket Dardanel Ton Salata Mısırlı
Beşamel sos için:
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
1 litre süt
Muskat rendesi
Karabiber
Tuz
Üzeri için:
Kaşar peyniri rendesi

Makarnayı haşlayıp süzün. Bu sırada bir sos kabının içerisinde yağı eritip içerisine unu ekleyip un kokusu gidene kadar kavurun.
Sütü ekleyip kıvam alana dek devamlı karıştırın. Kıvam alınca baharatlarını ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.
Bir kabin içerisinde makarna, beşamel sos, Dardanel Ton Acılı ve Dardanel Ton Salata Mısırlıyı karıştırıp bir fırın kabına ekleyin.
Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ekleyip önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirip servis edebilirsiniz.