

Firinda Makarna

Toplam 50 dk

Hazirlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Kolay

~470 kcal

Açılış 7/10

Beşamel sos ve kaşar peyniriyle firinda hazirlanan klasik makarna.

Malzemeler

- 500 gr Firinda makarna
- 3 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı Tuz

Yapılışı

- Makarnayı tuzlu suda 8 dakika haşlayın.
- Tereyağı eritip unu 2 dakika kavurun, un kokusu sos içinde kalmasın.
- Sütü azar azar ekleyerek beşamel sosu 5 dakika pişirin.
- Makarnayı beşamel ve yumurtayla karıştırın.
- Kaşar üstüne serpip yüzeyi eşit kapatın.
- 190°C firinda 25 dakika pişirin.
- Makarnayı 5 dakika dinlendirip dilimleyin, sos akmasın.

PÜF NOKTASI

Makarnayı firinda pişirmeden 2 dakika az haşlayın sosla pişerken yumuşar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yeşil salata ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta