

Mac and Cheese

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~520 kcal

Açılış 7/10

Dirsek makarnanın peynirli krema sosla buluştuğu konforlu Amerikan yemeği.

Malzemeler

- 400 gr Dirsek makarna
- 2 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 su bardağı Cheddar peyniri
- 0.5 su bardağı Ekmek kırıntısı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Makarnayı tuzlu suda 8 dakika haşlayın.
- Tereyağı ve unu ekleyip 2 dakika kavurun.
- Sütü azar azar ekleyip sosu 5 dakika çırparak pişirin.
- Peyniri ocak kapalıyken ekleyin, yüksek ısıda yağ kusmasını önleyin.
- Makarnayı sosla karıştırın, gerekirse 2 dakika kısık ateşte ısıtın.
- Kremamsı vanilya ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri sos ocaktan inince ekleyin; yüksek ısı peynirin yağmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırınlanmış ekmek kırıntısıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt