

Besamel Soslu Makarna

Malzemeler

1 paket firin makarna
2 yemek k. siviyağ
İçine 2 su b. rendelenmiş kasar peyniri
4 yemek kasigi tereyağ
4 yemek k. un
3 su b. süt
Tuz
Üzerine 1 su bardağı rendelenmiş kasar peyniri

Yapılışı

Tencereye su ve 2 yemek k. siviyağ koyun. Makarnaları çok yumuşamadan alın ve soguk suya tutup suyunu süzün.
Sos için tereyağ ve unu un pembeleşene kadar çok hararetli olmayan ateste kavurun. Üzerine yavaş yavaş süt ekleyip diğer taraftan cirpin. (Mikserle de olur.)
Sos kıvam alınca ocaktan alın. Makarna, besamel sos ve 2 su bardağı kasar peynirini karıştırın ve firin kabinize alın.
Üzerine 1 su bardağı kasar peyniri rendesini serpererek önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri nar gibi kızarana kadar pisirin.