

Besamel Soslu Sucuklu Firin Makarna

Malzemeler

yarim paket makarna
1 tatli kasigi tuz
3 yemek kasigi margarin
1,5 yemek kasigi un
3 su bardagi sut
1 yumurta
1 su bardagi kasar rendesi
1 parmak sucuk
1 domates

Yapilisi

Oncelikle tencereye suyu koyup kaynatin. Diger yandan bir tavaya 3 yemek kasigi margarini koyup kizdirin. yag kizinca unu ekleyip kokusu gidene kadar kavurun. en son 3 su bardagi sut devamlı karistirarak azar azar ekleyin. sut yogunlasana kadar (ara sira karistirarak) kaynatin.

tenceredeki su kaynayinca tuzu ve makarnalari ekleyin ve makarnalar yumusayana kadar pisirin. pisince suzup genis bir kaseye alin. besamel sosu ekleyip karistirin. kasar rendesinin yarisini ve bir yumurtayi ekleyip tekrar karistirin. en son hafif kizartilmis sucuklari ekleyin.

tum karisimi yuvarlak borcama doseyin. uzerine kalan kasar rendesini serpin. en uste halka halka dogranmis sucuklari dizin

175C firinda pisirin

ELLERIMIZE SAGLIK