

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 zarif klasik makarna.

Malzemeler

- 500 gr Firindamakarna
- 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

Yapılış

1. Makarnayı tuzlu suda 8 dakika haşlayıp süzün.
2. Tereyağı un ve sütle beşamel sos hazırlayın.
3. Sos, yumurta ve makarnayı karıştırıp kabınalın.
4. Üzerine kaşar serpin ve 190°C firinda 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Makarnayı firindadan 2 dakika az haşlayıp sosla pişerken yumuşar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yeşil salata ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta