ISPANAKLI MAKARNA

1 paket makarna
5 su bardağı su
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
İçi için:
Yarım kg ıspananak
100 gr kıyma
1 adet küçük soğan
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Sos için:
2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta
Üzeri için:
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar

Sıvıyağ tencereye konur, ısınınca ince kıyılmış soğan atılır, şeffaflaşana dek kavrulur, üzerine kıyma eklenir suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir.
Üzerine sapları ile birlikte doğranan ıspanak, tuz ve karabiber ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır kısık ateşte 15-20 dakika pişirililr.
Bu arada makarnayı pişirmek için tencereye su sıvıyağ ve tuz konur. Kaynama noktasına gelince makarna atılır, yarım kapaklı olarak 10-12 dakika pişirilir.
Sosu hazırlamak için, sıvıyağ ve tereyağı bir tencereye konur, un katılır, pembeleşene kadar kavrulur. Sonra soğuk süt ince olarak ilave edilir, tuz serpilir, sürekli karıştırarak muhallebiden biraz daha cıvık kıvamda pişirilir.
Sos biraz soğuyunca yumurta eklenir ve karıştırılır.
Orta büyüklükte fırın kabı yağlanır. Haşlanan makarnanın yarısı yerleştirilir. Üzerine ıspanaklı harç konur, kalan makarna da onun üstüne bırakılır.
En üste hazırlanan sos gezdirilir, paşar peyniri serpilir, önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Kare kare keserek sıcak olarak servise sunulur.

Not: Sosun kıvamının bozulmaması için, soğuduktan sonra yumurtanın eklenmesi tavsiye edilir.