



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MANTARLI FIRIN MAKARNA



1 paket fırın makarna
Yarım kg mantar
2 su bardağı süt
2 orba kaşığı un
1 orba kaşığı tereyağı
3 orba kaşığı sıvı yağ
2 adet yumurta
1 su bardağı rendelenmiş kaşar
1 ay kaşığı karabiber
Tuz

- # Tencereye 6 su bardağı su ve bir miktar tuz eklenir. Ateşe yerleştirilir.
- # Kaynamaya başlayınca fırın makarna bırakılır. Yumuşadıka tencereye itilir, kapak kapatılır. Yaklaşık 10 dakika pişirilir. (Suyu tamamen çekecek)
- # Bu arada beşamel sos hazırlanır; un, tereyağı ve sıvıyağ bir kk tencereye konur, kokusu çıkana kadar kavrulur. zerine soğuk süt eklenir. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Tuz ve karabiber eklenir.
- # Sıcak makarnaya iri iri doğranmiş çiğ mantarlar atılır ve karıştırılır.
- # Soğumaya başlayan beşamel sosa rende kaşar bırakılır. Sonra yumurtalar kırılır ve karıştırılır.
- # Sos mantarlı makarnaya dökülür ve her tarafına eşit dağılacak şekilde karıştırılır.
- # Orta büyüklükte tepsi yağlanır, makarna boşaltılır, düzeltilir.
- # Tepsi 190 derece fırına verilir. zeri kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkan mantarlı fırın makarna kare kare keserek servise sunulur.

Not: Beşamel sos sıcakken yumurta eklenmez. Yumurta pişer ve tadı bozuk olur.