MANTARLI FIRIN MAKARNA

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

Tencereye 6 su bardağı su ve bir miktar tuz eklenir. Ateşe yerleştirilir.
Kaynamaya başlayınca fırın makarna bırakılır. Yumuşadıkça tencereye itilir, kapak kapatılır. Yaklaşık 10 dakika pişirilir. (Suyu tamamen çekecek)
Bu arada beşamel sos hazırlanır; un, tereyağı ve sıvıyağ bir küçük tencereye konur, kokusu çıkana kadar kavrulur. Üzerine soğuk süt eklenir. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Tuz ve karabiber eklenir.
Sıcak makarnaya iri iri doğranmış 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. Üzeri kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıkan mantarlı fırın makarna kare kare keserek servise sunulur.

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

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2203 | Adı: Mantarlı Fırın Makarna | İndirme tarihi: 27.08.2025 - 03:56