



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Mac and Cheese - Amerikan Mutfağı



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 350 g dirsek makarna
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 2,5 su bardağı süt
- 2 su bardağı cheddar
- 1/2 su bardağı galeta unu
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa pişirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Fırından çıktıktan sonra sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

- Biraz diri bırakın.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

2. Sosu pişirin:

- Tereyağı, un ve sütle beşamel hazırlayıp peyniri eritin.



- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

3. Birleştirin:

- Makarnayı sosla fırın kabına alın.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

4. Kızartın:

- Galeta unu serpip 190°C fırında pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sos makarnayı ince bir tabaka halinde sarmalı, tabanda su gibi birikmemelidir. Koyulaşırsa ayırdığınız haşlama suyundan azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Makarnayı fazla haşlamayın.

Kiraz'ın
Mutfağı