



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Mac and Cheese - Amerikan Mutfağı



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme 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.

Servis Önerisi:

Fırından çıktıktan sonra sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

- Biraz diri bırakın

2. Sosu pişirin:

- Tereyağı, un ve sütle beşamel hazırlayıp peyniri eritin

3. Birleştirin:

- Makarnayı sosla fırın kabına alın

4. Kızartın:

- Galeta unu serpip 190°C fırında pişirin



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

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

Kiraz'ın
Mutfağı