BEZELYELİ MAKARNA KUBBESİ

Yarım paket fırın makarna
1 çay bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri
100 gr konserve bezelye
6 çorba kaşığı ılık su
1 soğan
1 dilim dana jambon
45 gr margarin
3 çorba kaşığı galeta unu
1 yumurta
2 çorba kaşığı su
Beşamel sos için:
1.5 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı un
15 gr margarin
Süsleme için:
4-5 dal frenk soğanı

Soğanı soyup kıyın. Jambonu küp küp doğrayın. Margarini oda ısısında yumuşatın.
Bir kaşık margarini tencerede eritip soğanı pembeleştirin. Jambonu ekleyip kavurun. Bezelye ve 4 kaşık su ilave edip tuz ve karabiber serpin. Tencerenin kapağını kapatıp 5 dakika pişirin.
Makarnayı tuzlu kaynar suda diri kıvamda haşlayın. Süzgece alıp soğuk sudan geçirin ve iyice süzün.
Yirmi cm çapında tas şeklindeki bir kalıbı kalan margarinle yağlayıp yağlı kâğıtla kaplayın. Kâğıdın içini de yağlayıp kalıbın dibini ve duvarlarını kaplayacak şekilde galeta unu serpin.
Yumurta, kalan 2 kaşık su ve 1 tutam tuzu bir kâsede çırpın. 7-8 tane makarnayı ayırıp kalan makarnalardan birini yumurtalı karışıma bulayıp kalıbın dibine spiral şeklinde yerleştirin. Kalıbın dibi ve kenarları tamamen kapanana kadar işleme devam edin.
Ayırdığınız makarnaları üçe dörde bölüp bezelyeye ilave edin. Beşamel sos için; margarini tavada eritip unu ekleyin. Sütü azar azar yedirerek sos kıvamında pişirin. Beşamel sos, kaşarpeynir, bezelye, tuz ve karabiberi bir kapta karıştırıp kalıba dökün.
Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. 10 dakika dinlendirip servis tabağına ters çevirerek alın. Frenk soğanları ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:9212 • adı:Bezelyeli Makarna Kubbesi • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:23.04.2024 - 20:58