



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BORGEZE MAKARNASI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik): 600 gr çubuk makarna, 1/2 kg lor peyniri, 100 gr margarin, 200 gr Macar salami, 100 gr rendelenmiş kaşar peyniri, 50 gr rendelenmiş gravyer peyniri, 1 çorba kaşığı un, 1 yumurta, 1/2 su bardağı çiğ krema, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Porselen yayvan bir kâseye, lor peyniri ve rendelenmiş kaşar peyniri konur, bir tahta kaşıkla iyice karıştırılarak birbirlerine iyice yedirilir. Bu arada peynirler tuzlanıp biberlenir. Karıştırmaya ara vermeden çiğ krema katılıp peynirlere yedirilir. Diğer tarafta süt kaynatılır. Salam makineden geçirilerek veya bıçakla ince ince kıyılarak kıyma haline getirilir. Bol kaynar suda makarna haşlanırken, bir başka kaptaki 30 gr yağ, un, süt ve tuzla bir beşamel sos hazırlanır. Beşamel sos pişince ateşten indirilir ve hemen içine rendelenmiş gravyer peyniri katılıp iyice karıştırılır. Karıştırmaya ara vermeden bir yumurtanın sarısı katılarak iyice yedirilir. Haşlanan makarnanın suyu süzülür ve küçük parçalara bölünmüş 30 gr margarin katılıp karıştırılır. Isıya dayanıklı cam bir kayık tabak yağa bulanır. Bir kat makarna yayılır. Üstüne bir kat lor peynirli karışımdan dökülür ve salam kıymasından serpiştirilir. Bunun üstüne ikinci bir kat makarna, lorlu karışım ve salam kıyması konur. Malzemenin tamamı konduktan sonra üstüne beşamel sos dökülür. Kalan yağ küçük parçalara bölünerek serpiştirilir. Yemek sıcak fırına konularak gratine edilir ve sıcak sıcak servis yapılır.