FIRINDA MAKARNA

500 gram İnce makarna
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
İLÂVESİ GEREKLİ:
250 gram beyaz peynir
140 gram tereyağı, ya da margarin (7 çorba kaşığı)
225 gram süt (3 kahve fincanı)
25 gram rende gravyer peyniri (3 kahve fincanı)
7 yumurta

1 Bir tencereye; 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, su kaynaymca buna, kırmadan 500 gram ince makarna koyarak, makarna yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 15 - 20 dakika haşlamalı, suyunu dökmeli, birkaç kez soğuk su ile yıkamalı, sonra tencereye; üstlerine kaplayabilecek kadar soğuk su katarak, 15 dakika kadar su içinde bırakmalı ve sonra da makarnaları, kalın delikli bir kevgirden geçirmeli, iyice süzdükten sonra bunları, içinde erimiş bir halde 7 silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin olan tencereye katarak iyice bir karıştırmah ve bir tarafa ayırmalıdır.
2 Sonra bir kuşaneye; 7 adet yumurta ile 2 kahve fincanı rende gravyer peyniri koyarak, tel, ya da çatalla iki dakika kadar çırpmah, sonra bunlara; 3 kahve fincanı da süt katmalı, iyice bir karıştırdıktan sonra, bu yumurtalı sütün üçte ikisini tenceredeki makarnalara koymalıdır.
3 Sonra makarnalara; çatalla ezilmiş 250 gram da beyaz peynir koyarak iyice bir karıştırmalı, sonra da bunları, camdan küçük fırın tabaklarına ya da küçük güveçlere eşit olarak bölüştürdükten sonra üstlerine, kalan yumurtalı sütü bölmeli, en üstlerine de bir kahve fincanı rende gravyer peyniri serptikten sonra güveçleri, bir fırın tepsisine yerleştirilmiş olarak kızgınca fırına sürmeli, makarnaların üstleri pembe bir renk alıncaya kadar 30 - 35 dakika arasında fırınlamaîı ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34752 • adı:FIRINDA MAKARNA • gönderen:gümüş gondol • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:50