FIRINDA MAKARNA

500 gram ince makarna
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
SALÇASI:
50 gram un (1 kahve fincanı)
50 gram margarin (2,5 çorba kaşığı)
75 gram soğan (1 orta boy)
625 gram süt (2,5 bardak)
Tuz
Karabiber
ÜSTÜNE:
1/2 kahve fincanı rende gravyer
80 gram tereyağı, ya da margarin (4 çorba kaşığı)

1 Bir tencereye 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, su kaynaymca buna, kırmadan 500 gram da ince makarna koyarak, makarnalar yumuşak bir hal alıncaya kadar 15-20 dakika haşlamalı, sonra makarnaları, kalın delikli bir kevgirden geçirerek kaynar suyunu döktükten sonra, iki üç kez de bol soğuk su ile yıkamalı ve iyice süzülmeye bırakmalıdır.
2 Diğer taraftan küçük bir kap, ya da kuşaneye, iki buçuk çorba kaşığı margarin ile, çok küçük kesilmiş 1 orta baş soğan koyarak, soğanlar hafifçe ölünceye kadar kavurmalı, sonra bu soğanlara 1 kahve fincanı da un katarak, beraberce 2 dakika daha kavurmalı, sonra da bunlara; azar azar olmak üzere iki buçuk bardak ılık, ya da sıcak süt, 1 - 2 kahve kaşığı karabiberle 1 tatlı kaşığı da tuz katmalı ve bir yandan da hızlıca karıştırmah, hepsini birbirleriyle yedirmeli ve karışım düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar aşağı yukarı 5 dakika karıştırarak pişirmekte devam etmelidir. (Salçaya soğan katmadan da olabilir).
3 Bundan sonra kabı ateşten alarak salçayı 1 bardak da gravyer veya kaşar peyniri katmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra, kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır. (Salçanın makarnaya karıştırılması gerekecekse, peyniri alçaya katmaıı, salça makarnalara karıştırılmadan önce peyniri makarnalara koymah Ve iyice karıştırıldıktan sonra salçayı katmalıdır).
4 Sonra, iyice süzülmeye bırakmış olduğumuz makarnaları bir tencereye koyarak buna, önce erimiş bir halde bulunan 4 silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin katarak iyice bir karıştırdıktan sonra, sıcak bir halde bulunan salçanın dörtte üçünü koymalı ve tekrar iyice karıştırdıktan sonra, bu makarnaları, içi yağlanmış 21-23 santim çapındaki kenarlı ve yuvarlak bir tepsi ya da güvece yerleştirmeli, üstünde kalan salçayı sıvamalı, en üstüne de 2 fincan rende gravyer, veya kaşar peynirini serptikten sonra tepsiyi fırına sürerek, makarnaların üstündeki peynir pembe bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika fınnla-malı ve kabı ile birlikte servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34753 • adı:FIRINDA MAKARNA • gönderen:gümüş gondol • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:51