



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATOLİK MAKARNASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gram uzun makarna,
haşlanmış bir tavuğun göğsü,
50 gram gravyer peyniri,
1 siyah domalan,
1 bardak çiğ krema,
50 gram tereyağı,
100 gram rendelenmiş kaşer peyniri,
50 gram tutsülenmiş dil,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Tavuğun göğsünü küçük parçalara doğramalı. Dili önce dilim dilim, sonra tavla zarı küçüklüğünde parçalara kesmeli. Gravyer peynirini ve domalanı tavla zarı iriliğinde veya kibrit çöpü uzunluğunda küçük parçalara doğramalı. Makarnayı tuzlu kaynar suda haşlamalı. Makarnanın haşlanması bitmek üzereyken bundan bir kepçe kadar suyu alıp bir güvece boşaltmalı. Buna hafifçe çırpılmış çiğ kremayla rendelenmiş kaşer peynirini ve tereyağını katıp güveci orta ısı ateşe oturtmalı. Güveçtekileri karıştırarak ve kaynayacak kadar ısıtmalı. Makarna haşlanınca suyunu süzüp servis tabağına boşaltmalı. Bunun üstüne salçayı dökmeli ve harmanlayarak karıştırmalı. En üste de küçük parçalara doğranmış dili, tavuğun göğsünü, gravyer peynirini ve domalanı serpiştirerek yerleştirmeli. Kabı kızgın ama sönmüş bir fırına koyup burada birkaç dakika kadar tuttuktan sonra sofraya götürüp servis yapmalı.