



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN USULÜ FIRINDA MAKARNA

60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
250 gr makarna ya da erişte (pişmiş)
1 büyük soğan (ince doğranmış)
50 gr mantar (silinip temizlenmiş ve dilimlenmiş)
1 ay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
250 gr (2 su bardağı) gravyer peyniri rendesi
1+1/2 su bardağı beşamel sos

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190 °C) getirip ısıtınız. 1 tatlı kaşığı tereyağıla ateşe dayanıklı bir cam kabı ihafife yağlayıp, bir kenara bırakınız.
Orta boy bir tavada, kalan 4 çorba kaşığı yağı kızdırıp soğanları koyunuz; arasına karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kavurunuz. Mantar, tuz ve biberi katıp arasına karıştırarak 13 dakika pişirdikten sonra, tavayı ateşten alınız.
Pişmiş makarnanın (ya da eriştenin) yaklaşık üçte birini ateşe dayanıklı cam kabın dibine koyup, üstüne soğan ve mantarın yarısını döşeyiniz. Üstüne peynirin üçte birini yayınız. Üste aynı biçimde sırasıyla makarnanın üçte birini, soğan ve mantarın kalanını ve peynirin üçte birini döşeyiniz. Kalan üçte bir makarnayı koyup üstüne kalan üçte bir peyniri serpiniz. Beşamel sosu, kabın iç kenarına çepeçevre gezdiriniz.
Ateşe dayanıklı cam kabı fırına sokup 20-25 dakika, en üstteki peynir tabakası eriyene kadar pişiriniz. Fırınınızın fırın kısmını kapatıp, ızgarasını açarak 5 dakika, üstü gevrek ve nar gibi olana kadar pişiriniz. Makarnanızı fırından çıkarıp kabında servis ediniz.

Not: Klasik bir Alman tarifidir. Aynı tarifi makarna yerine erişte ile de hazırlayabilirsiniz. Fırında makarna, yeşil salata ile servis edildiğinde besleyici ve hafif bir yemektir.