



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMALANLI MAKARNA GRATİNE

Kullanılacak malzeme (5 kiři için) :

1/2 kilo kesme makarna,

50 gram tereyağı,

100 gram rendelenmiş parmesan veya gravyer peyniri,

1 beyaz domalan,

1/4 litre çiğ krema,

yeteri kadar tuz.

Yapımı:

Makarnaları tuzlu kaynar suda haşladıktan sonra pişme hızını kesmek için soğuk suya atmalı. Makarnayı iyice süzünce bunları pyrex bir tabağı boşaltmalı. Küçük parçalara doğranmış yağı üstüne serpiştirmeli, harmanladıktan sonra üstüne rendelenmiş peynirle çırpılmış kremayı boşaltıp yaymalı. Bunun üstüne de ince dilimlere doğranmış domalanı yaymalı, biberini de serptikten sonra pyrex kayık tabağı sıcak fırına sürmeli. Makarnayı on dakika kadar gratine ettikten sonra fırından alıp servis yapmalı.