



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ MAKARNA FIRINDA

Kullanılacak malzeme :

350 gram orta kalınlıkta makarna,

16 bardak (4 litre) su,

2 bardak (1/2 litre) süt,

1 baş orta irilikte soğan,

3/4 kahve fincanı un,

3 iri (1/2 kilo kadar) domates veyahut 1 kahve fincanı (100 gram) tuzsuz domates salçası,

3+1/2 çorba kaşığı tuz,

1 kahve kaşığı karabiber,

2+1/2 çorba kaşığı tereyağı,

4 yumurta,

1+1/2 bardak rendelenmiş kaşer veya gravyer peyniri.

Yapımı:

Bir tencereye suyla üç kaşık tuz konur. Su kaynamaya başlayınca makarnalar kırılmadan tencereye atılır ve 15.20 dakika kadar haşlanır. Makarnalar iyice yumuşayınca tencere ateşten indirilir.

Bir süzgece boşaltılır, üzerlerinden birkaç el soğuk su geçirilir. Sonra tekrar tencereye alınır ve üzerleri örtülünceye kadar soğuk su doldurulur. Ve bu durumda 15 dakika bir kenarda dinlendirilir.

Makarna dinlene dursun, beri yanda bir kuşaneye ikibuçuk kaşık tereyağıyla ince kıyılmış soğan konur. Orta bir ateşte soğanlar hafifçe ölünceye kadar kavrulur.

Soğanlar ölmeye başlayınca un katılır ve çabuk çabuk karıştırarak iki dakika daha kavurmaya devam edilir.

Sonra yarım kaşık tuzla biber atıp karıştırmaya devam edilirken ılık süt azar azar dökülür. Karışım hızlı hızlı karıştırılarak sekiz dakika pişirilir. Salça koyu bir muhallebi kıvamına gelince önceden hazırlanmış olan domates salçası buna katılır ve iyice karıştırıldıktan sonra soğumaması için çok hafif bir ateşte bırakılır. (Domatesin salçası şöyle hazırlanır: domateslerin kabukları soyulur, çekirdekleri ayıklanır ve küçük küçük parçalara bölündükten sonra bir kuşaneye konur. Yarım çorba kaşığı yağla birlikte beş dakika kuvvetli bir ateşte pişirilir.)

Makarnaların suları iyice süzildükten sonra tencereye ateşe oturtulur. Üzerine sırasıyla birbuçuk bardak rendelenmiş peynir, hazırlanmış olan salça ve en sonra da bir kâsede beş on defa çırpılmış yumurtalar katılır ve harmanlayarak makarnalarla salça, peynir ve yumurta iyice karıştırılır. Sonra hepsi içi hafifçe yağlanmış yüksekçe ve 20-22 santim çapındaki bir tepsiye yerleştirilir. (İsteyen, makarna ve karışımını bir veya daha çok kalıplara da yerleştirebilir.)

Tepsi veya kalıp kızgın bir fırına konur ve salça cıvık durumdan çıkıp katılaşıncaya kadar yani 40 dakika makarna pişirilir. Sonra tepsi ya da kalıp bir kenarda onbeş dakika tutulur. Makarna kendine gelince bir bıçakla tepsi ya da kalıbın kenarları sıyrılır. Sonra kabın üstüne bir tabak konur ve kap çevrilerek fırında pişmiş makarna tabağa aktarılır ve böylece servis yapılır.

[ML® Salçalı Makarna için tıklayın](#)[ML® Yumurtalı Domatesli Makarna için tıklayın](#)