DOMATESLİ MAKARNA GRATEN

350 gram ince makarna
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
SALÇASI:
40 gram un (3/4 kahve fincanı)
40 gram margarin (2 çorba kaşığı)
500 gram süt (2 bardak)
500 gram domates (3 büyük), ya da 1/2 kutu konserve domates
Tuz
Karabiber
ÜSTÜNE:
40 gram tereyağı, ya da margarin (2 çorba kaşığı)
100 gram rende gravyer, ya da kaşar peyniri (1 bardak)

1 Bir tencereye; 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna; kırmadan 350 gram da ince makarna koyarak, makarnaları yumuşak bir hal alıncaya kadar 15-20 dakika arasında haşlamalı ve makarnaları kevgirden geçirmeli, suyunu döktükten sonra 5 dakika kadar soğuk suda bırakmalı ve iyice süzülebilmesi için bir tarafa dinlendirmelidir.
2 Makarnalar süzülmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye 2 silme çorba kaşığı margarin ile üç çeyrek kahve fincam un koyarak, karıştırman, sarartmadan 2 dakika kavurmalı, sonra bunlara; 2 bardak ılık, ya da sıcak süt ile 1 tatlı kaşığı da tuz katarak, bir taraf tan da hızlıca karıştırmak suretiyle hepsini birbirlerine yedirmeli, sonra da karışım düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar aşağı yukarı 5 dakika daha karıştırarak pişirmekte devam etmeli ve kuşaneyi ateşten almalıdır.
3 Sonra, süzülmeye bırakmış olduğumuz makarnaları tekrar bir tencereye koyarak, bunların üstüne; 1 tatlı kaşığı tuz, erimiş 2 çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin ile, 1 bardak rende gravyerin dörtte üçü ve yine hazırlamış olduğumuz beyaz salçanın dörtte üçü ile, kaynar suya sokup çıkarıp, kabuklan soyulmuş, ortalarından ikiye kesilerek çekirdekleri çıkarılmış ve sonra da küçük parçalara doğranarak bir kuşane içinde yağsız olarak sularını salıp da tekrar çekinceye kadar pişirilerek salça haline getirilmiş 3 büyük domates, ya da yine aynı şekilde hazırlanmış yarım kutu konserve domatesin sadece yarı miktarını koyarak, harmanlarcasına karıştırmalı, hepsini birbirlerine buladıktan sonra, bunları içi hafifçe yağlanmış 21-24 santim yuvarlaklığmdaki bir tepsiye yerleştirmeli ve üstlerine de kalan salçayı düzgün bir şekilde sıvadıktan sonra, salçanın üstüne de kalan rende gravyeri serpmeli ve tepsiyi kızgınca fruna sürerek makarnaların üstleri pembe bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15 - 20 dakika fırınlamalı ve fırından alarak üstlerine kalan domates salçasını sıcak olarak katmalı ve servis yapmalıdır.

ML® Yumurtalı Domatesli Makarna için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:34755 • adı:DOMATESLİ MAKARNA GRATEN • gönderen:gümüş gondol • indirme tarihi:21.05.2024 - 11:22