



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI MAKARNA GRATEN

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1/2 kilo kesme veya fiyonklu makarna,
6 körpe enginar,
1 litre süt,
100 gram un,
150 gram sadeyağ,
150 gram rendelenmiş kaşer peyniri veya parmesan peyniri,
150 gram salam veya jambon,
1 fiske ceviz-i bevva,
1 limonun suyu,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Gayet körpe olan enginarların dış yapraklarını ayıklamalı sadece birkaç iç yaprakla göbeğini bırakmalı (Bu işlemi enginarları tuzlu ve limonlu suyun içinde tutarak yapmalı ve enginarları bu suda bırakmalı). Enginarlardan bir tanesini tüm olarak bıraktıktan sonra öbürlerini küçük parçalara doğramalı ve bunların hepsini birden tuzlu suda haşlamalı. Sonra sularını süzme-li ve bir tavaya koyup 30 gram sadeyağla birlikte kavurmalı. Salamı kıyma makinesinden geçirmeli (Makinesi olmayanlar bunları kıyarcasına ince ince doğrarlar). Bir tencereye tuzlu su koyup kaynatmalı. Sonra içine makarnayı atıp haşlamalı. Sonra bu tuzlu suyu döküp küçük parçalara doğranmış 40 gram sadeyağla rendelenmiş peynirin üçte birini üstüne serpmeli ve kevgirle harmanlayarak karıştırmalı.

Beri yanda alüminyum bir tavaya elli gram sadeyağ koymalı. Yağ ısınca tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırarak unu katmalı. Unu yağa iyice yedirdikten sonra bu sefer de kaynar sütü azar azar katarak yağlı una yedirmeli. Tuzunu ve biberini de serptikten sonra karıştırmaya ara vermeksizin beşamel salçasını beş dakika kadar pişirmeli. Kabı ateşten indirirken bir fiske ceviz-i bevva serpmeli, bunu da karıştırıp tavayı ateşten indirmeli. Pyrex bir kayık tabağı kalan yağın yarısıyla iyice bulamalı. Sonra bunun üstüne beşamel salçasından ince bir tabaka yaymalı. Salçanın üstüne makarnanın yarısını yaydıktan sonra enginarın yarısını makarnanın üstüne serpiştirmeli. Bunun üstüne de kıyılmış salamı yayarak dökmeli. Kalan beşamel salçasının yarısını da yaydıktan sonra sırasıyla artan makarnayı, enginarı ve beşamel salçasını yaymalı. Tüm olarak kavrulmuş olan enginarı ortaya yerleştirdikten sonra kalan rendelenmiş peynirle yağ parçalarını serpiştirmen ve kabı çok sıcak bir fırına sürüp yemeğin üstü iyice kızarıncaya kadar fırında tutmalı.

Pyrex kayık tabaktakilerin üstü iyice gratine olduktan sonra kabı fırından çıkarıp olduğu gibi sofraya getirmeli ve servis yapmalı.