



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA FIRINDA

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

350 gram kalın makarna,
16 bardak (4 litre) su,
3+1/2 çorba kaşığı tuz,
1/2 tatlı kaşığı karabiber,
5 yumurta,
1+1/2 bardak süt.
1/2 bardak erimiş (110 gram) tereyağı,
250 gram rendelenmiş gravyer veya kaşer peyniri.

Yapımı:

Bir tencereye suyla üç kaşık tuz konur, su kaynamaya başlayınca makarnalar kırılmadan konur ve 15-20 dakika haşlanır.

Makarnalar iyice yumuşamaya başlayınca tencere ateşten indirilir ve sıcak suyu süzülerek dökülür. Makarnalar birkaç el soğuk suyla yıkandıktan sonra üstleri iyice örtülecek biçimde tencereye soğuk su konur ve makarnalar bu biçimde onbeş dakika bir kenarda dinlendirilir Onbeş dakika sonra makarnalar süzgece konur ve suları iyice süzülür. Makarnalar ikinci bir defa tencereye konur üzerine yarım bardak erimiş tereyağı, rendelenmiş gravyer peynirinin dörtte üçü, 1/2 çorba kaşığı tuz, karabiber dökülür ve harmanlanarak hepsi iyice birbirine karıştırılır. Sonra kenarları yüksekçe ve 26-28 santim çapında yuvarlak bir tepsinin içi hafifçe yağlanır. Tenceredekiler düzenli bir biçimde tepsiye konur. Makarnaların üstüne basarak tepsiye iyice yerleşmeleri sağlandıktan sonra üzerlerine kalan rendelenmiş peynir serpilir.

Bir kâseye yumurtalar kırılır. Telle iki dakika çırpılır. Sonra bu köpürmüş yumurtalara, çırpmaya devam ederken birbuçuk bardak süt katılır.

Yumurtalı süt, makarnaların üzerine döküldükten sonra tepsi orta ısıdaki fırına konur ve bir saat pişirilir.

Makarnalar fırından çıkarıldıktan sonra dört köşe parçalara bölünerek tabaklara konur ve böylece servis yapılır.

[ML® Mantarlı Makarna için tıklayın](#)