



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GRATİNE MAKARNA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gram yassı uzun makarna,
100 gram tereyağı,
10 gram un,
1/2 litre süt,
1/2 kilo soğan,
100 gram gravyer peyniri,
yeteri kadar tuz.

Yapımı:

Soğanların kabuklarını soyduktan sonra bunları çentilercesine ince doğrayıp kaynar tuzlu suda haşlamalı. Sonra sularını iyice süzüp kurulmalı. İyice kurulanmış soğanları bir toprak çömleğe koymalı. Tereyağını da kattıktan sonra çömleğin kapağını örtmeli ve soğanları yarım saat kadar pişirmeli. (Ateşin çok hafif olmasına, soğanları da vakit vakit karıştırmaya dikkat etmek gerekir). Bu süre sonunda soğanları tahta kaşıkla karıştırırken unu azar azar katıp soğana yedirmeli ve unun rengi değişinceye kadar yani beş dakika kadar çömleğin ağzı açık olarak içindekileri kavurmalı. Unun rengi değişmeye başlarken rendelenmiş gravyer peynirini çömlektekilere boşaltmalı. Karıştırmaya ara yermeden ılık sütü sicim gibi ince akıtarak karışıma yedirmeli. Çömlektekileri birkaç dakika kaynatmalı, tuzlamalı ve kapağını kapatıp içindekileri on dakika daha çok hafif ateşte pişirmeli. Beri yanda makarnaları tuzlu kaynar suda haşlamalı. Bülbül yuvası kullananlar bunları kaynar suya atınca birkaç defa tahta bir kaşıkla karıştırmalıdır ki yassı makarnalar çözülüp uzasınlar. Makarnayı haşlayıp süzdükten sonra pyrex bir kayık tabağa boşaltmalı. Bunun üstüne de soğanlı salçayı boşaltıp kabı kızgın bir fırına sürmeli. Makarnaları fırında beş dakika bırakıp gratine ettikten sonra sofraya götürüp servis yapmalı.