



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JAMBONLU SOĞUK MAKARNA

14 dilim Banvit Piliç Jambon  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 diş sarımsak (dövülmüş)  
500 gr ıspanak (iri doğranmış)  
250 gr spagetti  
4 adet yumurta (çırpılmış)  
250 ml krema  
50 gr kuru domates (zeytinyağında bekletilmiş, süzölmüş)  
125 gr cheddar peyniri (rendelenmiş)  
40 gr eski kaşar peyniri (rendelenmiş)  
5-6 sap fesleğen (yapraklanmış, iri doğranmış)  
750 gr domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş)  
1,5 çorba kaşığı elma sirkesi  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
Tuz, tané karabiber (arzu edilen miktarda, dövölmüş)

Zeytinyağını ısıtıp, sarımsak ve ıspanakları katın. Orta ateşte ve karıştırarak, sebzeler yumuşayınca kadar, yaklaşık 5 dak. soteleyin. Soğuyuncaya kadar dinlendirin.

Makarnayı tuzlu, kaynar bol suda arzu ettiğiniz kıvamda haşlayın. Süzün ve soğuk sudan geçirin.

Yumurta ve kremayı çırpın.

Sarımsaklı ıspanağa sırasıyla, yumurtalı krema, makarna, kuru domates, cheddar peyniri, kaşar peyniri, fesleğen, tuz ve karabiberi ekleyip, iyice harmanlayın.

Yağlanmış, 14x21 cm ebatlarında derince bir kek kalıbının kenarlarını 11 dilim jambon ile kaplayın. İçine ıspanaklı makarnayı koyup, hafifçe bastırarak her tarafına eşit yayın.

Üzerine kalan jambon dilimlerini yerleştirin. İki katlı alüminyum folyo ile hava almayacak şekilde sıkıca kapatın. Makarnalı kalıbı kenarlarında boşluk kalacak kadar geniş bir kabin içine oturtun. Kalıbın yarısına kadar kaynar su doldurun. Önceden ısıtılmış 190°C fırında 1 saat 15 dak. pişirin.

Fırından çıkarıp, soğuyuncaya kadar, yaklaşık 30-40 dak. dinlendirin. Ters çevirerek bir servis tabağına çıkarıp, buzdolabında en az 3-4 saat dinlendirin.

Domates, elma sirkesi, tozşeker ve tuzu püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin.

ıspanaklı makarnayı dilimleyin. Üzerine domates sosu gezdirerek servis yapın.

