



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LÜKS KESME MAKARNA

HAMURU:

350 gram un (7 kahve fincanı)

50 gram un (açmak için) (1 kahve fincanı)

75 gram süt (1 kahve fincanı)

4 adet yumurta sarısı

1/2 kahve fincanı yumurta beyazı

10 gram tuz (1/2 çorba kaşığı)

HAŞLAMAK İÇİN:

12 bardak su

2 silme çorba kaşığı tuz

ÜSTÜNE:

75 gram tereyağı, ya da margarin (3,5 çorba kaşığı)

100 gram rende gravyer (1 bardak)

2 adet pilicin boyun, kanat, ciğer ve katısı, ya da 1/2 piliç, ya da yarka

SALÇASI:

50 gram un (1 kahve fincanı)

50 gram tereyağ, ya da margarin (2,5 çorba kaşığı)

625 gram süt (2,5 bardak)

750 gram domates (5 büyük), ya da 2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası

Tuz

Karabiber

1 Hamur açılan tahtaya 350 gram un eledikten sonra, unun ortasını havuz gibi açmalı ve açılan bu yere; 4 adet yumurta sarısı, yarım kahve fincanı yumurta beyazı ile, içine yarım çorba kaşığı tuz katılmış 1 kahve fincanı da su veya süt koyarak, yumurtalı, bunları sıkı hamur yapmalı, sonra da, elde edilen bu hamuru iki eşit parçaya kestikten sonra üstüne nemli bir bez örterek hamurları 1 - 2 saat kadar dinlenmeye bırakmalıdır. (Hamur ne kadar fazla dinlendirilirse o kadar kolay ve rahat açılır).

2 Sonra, 1 - 2 saat kadar dinlendirmiş olduğumuz bu hamurları sıra ile alarak, üstü unlanmış hamur tahtasına koymalı ve hamurun üstünü de hafifçe unladıktan sonra bunun üstüne merdane ile basarak aşağı yukarı büyükçe bir tabak yuvarlaklığında açmalı, sonra da, merdane ile açmış olduğumuz bu hamuru 2 milimetreye, yani hamur tahtası belli belirsiz görünür bir hale gelinceye kadar bir çok kez oklavaya sararak, oklavaya sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarına basmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak başka ucundan olmak üzere tekrar sararak hamurları büyütmelidir.

3 İnce açılmış bu hamurları, hamur tahtasına ya da masaya sererek ve 40 - 50 dakika kadar bırakarak, hamurların hafifçe kurumalarını sağlamalı, sonra hafifçe kurumuş olan bu hamurları dört parmak enliğinde katlayarak sardıktan sonra bunları, sarılmış olarak, yarım, bir eninde kesmeli ve şerit haline getirmelidir.

4 Sonra bir tencereye; 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; hazırlamış olduğumuz makarnaları atarak 10 dakika haşlamalı ve suyunu dökerek; salçalar hazırlanıncaya kadar soğuk su içinde bir tarafa ayırmalıdır. (Salça kullanıldığında bu maddeyi uygulamamalıdır.)

5 Diğer taraftan da bir kuşaneye; iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin ile 1 kahve fincanı da un koyarak karıştırmalı, 2 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara, azar azar olmak üzere 2 bardak sıcak süt ile 1 tatlı kaşığı tuz koyarak, bir taraftan da hızlıca karıştırmalı, hepsini birbirlerine yedirmeli ve karışım düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar aşağı yukarı 5 dakika daha karıştırarak pişirmekte devam etmeli ve kuşaneyi ateşten almalıdır.

6 Salçalar hazırlanınca, makarnaları iyice süzdükten ve bir tencereye aldıktan sonra, bunlara; 1 tatlı kaşığı tuz, iki buçuk silme çorba kaşığı erimiş tereyağı ya da margarin; yumuşayınca kadar haşlanmış, ince kesilmiş ve didiklenmiş, sonra da 1 silme çorba kaşığı tereyağında sote edilmiş 2 piliç ya da tavuğun boyun, kanat, ciğer, yürek ve katısı, ya da yarım piliç veya yarka ile hazırlamış olduğumuz beyaz salçanın üçte ikisini, domates salçasının üçte ikisini ve bir bardak rende gravyer peynirinin üçte ikisini koyarak, harmanlarcasına karıştırmak, hepsini birbirlerine bulamalı, sonra da bunları, içi hafifçe yağlanmış 22 - 25 santim yuvarlağındaki bir tepsiye yerleştirmeli ve üstlerine de beyaz salçanın tamamını, salçanın üstüne de kalan peynirleri serpmeli ve tepsiyi kızgınca fırına sürerek makarnaların üstleri pembe bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15-20 dakika fırınlamak ve tepsiyi fırından alarak üstlerine, kalan domates salçasını sıcak olarak koymalı ve makarnaları hemen servis yapmalıdır. (Konserve salça kullanıldığında pek az tavuk suyu katarak hafifçe sulandırılmalıdır).

Not: 500 gram hazır erişte de kullanılabilir