



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LÜKS MAKARNA GRATEN

500 gram ince makarna

12 bardak su

2 çorba kaşığı tuz

SALÇASI:

50 gram un (1 kahve fincanı)

50 gram margarin (2,5 çorba kaşığı)

75 gram soğan (1 orta)

625 gram süt (2,5 bardak)

1/2 bardak rende gravyer peyniri

Tuz

Karabiber

Muskat

AYRICA İLAVESİ GEREKLİ:

1/2 adet haşlanmış tavuk

2 adet haşlanmış beyin

1/2 bardak haşlanmış bezelye

6 dilim füme dil

ÜSTÜNE SOTE İÇİN:

1 kahve fincanı rende gravyer

100 gram tereyağı, ya da margarin (5 çorba kaşığı)

1 Bir tencereye 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna, kırmadan 500 gram ince makarna koyarak, makarnalar yumuşak bir hal alınca kadar 15-20 dakika haşlamalıdır.

2 Sonra, haşlanmış olduğumuz makarnaları kalın delikli bir kevgirden geçirmeli, kaynar suyunu döktükten sonra, iki üç defa da bol soğuk suda yıkamalı ve iyice süzdükten sonra bunları, içinde erimiş 3 çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin olan tencereye koyarak 1 dakika kadar yağda sote etmeli ve bir tarafa ayırmalıdır.

3 Diğer taraftan, küçük bir kap, ya da kuşaneye 2,5 silme çorba kaşığı margarin koyarak eritmeli, sonra buna 1 kahve fincanı un katarak, karıştırmalı, unu ancak 2 dakika kadar kavurmalı, sonra da una, azar azar olmak üzere, sıcak bir halde iki buçuk bardak da süt katmalı ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak, mahallebi kıvamına gelinceye kadar aşağı yukarı 2 - 3 dakika daha karıştırarak pişirmeli ve ateşten almalıdır. (Bu salçayı, bir buçuk bardak süt ve 1 bardak da tavuk suyu katarak yapabilirsiniz.)

4 Sonra, ateşten almış olduğumuz salçaya, haşlanmış ve didiklenircesine küçük parçalara ayrılmış yarım tavuk, haşlanmış ve küçük parçalara doğranmış 2 adet koyun beyini, haşlanmış yarım bardak taze iç bezelye (varsa), kıyılırcasına kesilmiş 6 dilim füme dil koyarak, hepsini iyice bir karıştırman ve biraz sonra kullanmak üzere bir tarafa ayırmalıdır.

5 Bundan sonra, makarna ve salçayı alabilecek yuvarlak ve kenarları yüksekçe bir tepsi, ya da formanın içini iyice yağladıktan sonra üstüne yarım kahve fincanı kadar rende gravyer peyniri serpmeli, peynirin üstüne de bir kat makarna, bir kat salça ve sonuncu katı da makarna ile bitirerek tepsi, ya da formanın içini bu şekilde doldurmalı, sonuncu kat makarnanın üstüne de kalan 1 kahve fincanı rende gravyer peyniri düzenli serptikten sonra peynirin üstüne de fındık büyüklüğünde parçalara ayrılmış olarak, kalan 2 çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin oturtmalı, sonra da tepsiyi orta kuvvetteki fırına sürerek makarnanın üstündeki peynir hafifçe kızarıncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika fırınlamalı ve kabı ile birlikte fırından alarak hemen servis yapmalıdır.