



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA GRATEN

Malzeme :

500 gr. ince makarna

Orta büyüklükte bir soğan

4 yemek kaşığı tereyağı

1 kahve fincanı un

2,5 bardak süt

1 bardak rendelenmiş kaşar veya gravyer peyniri

Biraz tuz ve karabiber

Yapılışı:

Kaynayan 12 bardak tuzlu suda makarnayı haşlayıp pişirin. Süzgece döküp suyunu süzün, birbirine yapışmaması için üstüne bol soğuk su dökün. Süzölmeye bırakın. Tencereye 4 yemek kaşığı yağ koyun. Eriyince çentilerek doğranmış soğanı katın. Hafif pembeleşinceye kadar kavurun. 1 kahve fincanı un koyun. 2 dakika daha kavurduktan sonra azar azar ve karıştırarak iki buçuk bardak süt ilâve edin. Hepsini iyice hallolunca tuzla karabiber katıp karıştırın. Düğün çorbası kıvamına gelinceye kadar pişirin. 1 bardak rendelenmiş kaşar peyniri koyun. Saçanın yarısını tencereye aldığınız makarnalara katın. Sonra onları içi yağlanmış kenarlı tepsiye alın. Kalan salçayı üstüne dökün. 2 fincan rendelenmiş kaşar peyniri serptikten sonra orta hararetle fırında peynir pembe bir renk alıp kızarıncaya kadar pişirin.
