



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA OGRATEN (İTALYA)

250 g dirsek makarna
1 çorba kaşığı çiçekyağı
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
15 g (2 çorba kaşığı) un
12,5 cl. (1/2 su bardağı) elma sirkesi
25 cl. (1 su bardağı) süt (tercihen yarım yağlı)
25 cl (1 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
125 g Stilton peyniri (ya da başka bir sert peynir) rendesi
2 tatlı kaşığı hardal
bir tutam beyazbiber (taze çekilmiş)
1 1/2 tatlı kaşığı tuz
4 çorba kaşığı ufalanmış ekmekçiği
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Önce fırınınızı 190 °C'a ısıtın. Ayçiçek yağını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağ ısıtın. Isınınca soğanları koyup, sık sık karıştırarak, say-damlaşınca kadar (yaklaşık 2 dakika) pişirin. Unu serpip, sürekli karıştırarak 2 dakika daha pişirin.

Sirkeyi ekleyip, hafifçe karıştırdıktan sonra, sürekli karıştırarak süt ve tavuk suyunu katın ve ateşi kısıp, karışımı pürüzsüz sos kıvamı alıncaya kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirin. Sürekli karıştırarak peynir rendesinin yarısı, hardal ve beyazbiberi ekleyip, peynir eriyinceye kadar karıştırmayı sürdürün. Sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Başka bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca tuzu serptikten sonra makarnaları koyup, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın (10 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin).

Tencereyi ateşten alıp, makarnaları bir süzgeçte süzerek, bir fırın kabına aktarın. Üstlerine öbür tenceredeki sosu boşaltıp, iyice karıştırın. Kalan peynir rendesi ve ufalanmış ekmekçiğini bir kâsede karıştırıp, makarnaların üstüne serptikten sonra, kırmızıbiberi de serpererek, kabı fırını verin ve makarnaların üstündeki tabaka ktır ktır oluncaya kadar (20 - 25 dakika) pişirin. Kabı fırından alıp, bekletmeden servis yapın.