MAKARNA PATESİ

500 gram ince makarna
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
İlavesi:
120 gram tereyağı, ya da margarin (6 çorba kaşığı)
1/2 adet küçük tavuk
3 adet mantar (arzuya bağlı)
10 dilim dil (arzuya bağlı)
100 gram rende gravyer (1 bardak)
1 orta baş soğan
3 adet büyük domates, ya da 1 kahve fincanı domates salçası
4 adet yumurta
Tuz
Karabiber
ÜSTÜNÜN HAMURU:
200 gram un (4 kahve fincanı)
175 gram tereyağı, ya da margarin (9 çorba kaşığı)
125 gram su (1/2 bardak)
10 gram tuz (3/4 çorba kaşığı)

1 Hamur maşzemezi yoğurarak hamur hazırlanır.
2 Sonra, elde edilen bu hamuru merdane ile aşağı yukarı 40 santim çapında, yarım santim inceliğinde yuvarlak açtıktan sonra, açılan bu hamuru etrafından taşarcasına, içi hafifçe yağlanmış, 22 - 25 santim çapındaki kenarlı bir tepsi, ya da altı düz bir kalıba döşemeli ve hamurun vıcımaması için kalıbı buzdolabı veya soğukça bir yere bırakmalıdır.
3 Diğer taraftan bir tencereye 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna; kırmadan 500 gram da ince makarna koyarak, makarnalar yumuşak bir hal alıncaya kadar 15 - 20 dakika haşlamah, sonra haşlamış olduğumuz makarnaları suyunu süzerek döktükten sonra, üstlerini kaplayabilecek kadar soğuk su katarak 15 dakika kadar su içinde bırakmalı, sonra da makarnaları bir delikli kevgirden geçirmeli, iyice süzdükten sonra tekrar tencereye almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.
4 Sonra bir küçük kuşaneye 6 çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin ile 1 orta baş soğan koyarak, soğanları hafifçe pembe bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurmalı, sonra bunlara, yarım parmak en ve boyunda küçük küçük parçalara doğranmış yarım adet haşlanmış tavukla, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük parçalara doğranmış 3 büyükçe domates, ya da 1 kahve fincanı domates salçası, istenirse kabukları soyulmuş, ya da siyah kısımları çıkarılmış, aynı boyda küçük parçalara kesilmiş 3 orta büyüklükte mantarla yine küçük kesilmiş 10 dilim füme dil koyarak karıştırmalı, 5 dakika kadar daha kavurmalı ve kuşa-neyi ateşten almalıdır.
5 Sonra, bu domatesli tavuğu, tenceredeki makarnalara kattıktan sonra, bunlara sırasiyle; 1 bardak rende gravyer peyniri, 1 kahve kaşığı karabiber, bir miktar tuz ile, çatalla birkaç kez çalkanmış 4 tane de yumurta koymalı ve harmanlayarak hepsini birbirleriyle karıştırdıktan sonra makarna karışımının iyice soğuması için tencereyi yarım saat kadar serince bir yerde bırakmalıdır.
6 Bundan sonra makarnaları, içini hamurlamış olduğumuz tepsi veya kalıba düzgün bir şekilde yerleştirdikten sonra, kalıbın kenarlarından taşan hamurları makarnaların üstlerine kapatmalı, sonra kalıbı orta kuvvetteki fırına sürerek, hamurun üstü iyice kızarıncaya kadar aşağı yukarı yarım saat pişirmeli, sonra da kalıbı fırından alarak, üstüne bir tabak kapatmalı ve altüst ederek makarnayı tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34756 • adı:MAKARNA PATESİ • gönderen:gümüş gondol • indirme tarihi:15.05.2024 - 22:58