



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MANTARLI KESME MAKARNA GRATEN

### HAMLRU:

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 kahve fincanı yumurta beyazı

10 gram tuz (1/2 çorba kaşığı)

### MANTARLARI:

400 gram mantar

125 gram tavuk suyu (1/2 bardak)

30 gram margarin, ya da tereyağı (1 1/2 çorba kaşığı)

2 tatlı kaşığı limon suyu

2 tatlı kaşığı tuz

### SALÇASI:

75 gram un (1/2 kahve fincanı)

80 gram margarin (4 çorba kaşığı)

625 gram tavuk suyu (2,5 bardak)

225 gram mantarların suyu (3 kahve fincanı)

125 gram çiğ krema (1/2 bardak)

Tuz

Karabiber

### İÇİNE:

80 gram tereyağı, ya da margarin (4 çorba kaşığı)

200 gram haşlanmış tavuk

100 gram rende graten peyniri (1 bardak)

1 Hamur açılacak 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, yoğurmalı, 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 bir parmak eninde kesmeli ve şerit haline getirmelidir.

4 Sonra bir tencereye 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı; kaynayıncaya, hazırlanmış olduğumuz makarnaları koyarak, 8 - 10 dakika haşlamalı ve suyunu dökerek, salça hazırlanıncaya kadar soğuk su içinde bir tarafa bırakmalıdır.

5 Sonra orta boy bir tencereye yarım bardak tavuk suyu, bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin, 2 tatlı kaşığı limon suyu, 2 tatlı kaşığı tuz ile, üç beş su yıkanmış, altları üst kısımlarından ayrılmış, altlarının topraklı kısımları kesilmiş 400 gram mantar koyarak mantarları çok kuvvetli ateşte ancak beş dakika haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak kevgirden geçirmeli, mantar suyunu bir kaba süzmeli, mantarları da bir tabağa alarak bir tarafa bırakmalıdır. (Süzmüş olduğumuz mantar suyunu 3 kahve fincanı gelmesi gerekir. Daha azsa bir miktar daha tavuk suyu katarak 3 kahve fincanına yükseltmelidir).

6 Bundan sonra bir kuşaneye; 4 silme çorba kaşığı margarin ile bir buçuk kahve fincanı un koyarak, hafif olan ateşte kanştırmalı, 2 dakika kavurmalı, sonra bunlara iki buçuk bardak tavuk suyu, 3 kahve fincanı mantarların piştiği su, yarım bardak çiğ krema, bir kahve kaşığı biber, 1 tatlı kaşığı tuz koyarak, salça boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar kanştırmalı, pişirmeli ve kuşaneyi ateşten almalıdır.

7 Salça hazırlanıncaya, makarnaların suyunu dökerek iyice süzmeli ve tencereye aldıktan sonra makarnalara, bir tatlı kaşığı tuz, 4 silme çorba kaşığı erimiş tereyağı, ya da margarin, yumuşayıncaya kadar haşlanmış didiklenmiş 200 gram tavuk, ya da piliç, üç çeyrek bardak rende graten peyniri, haşlanmış olduğumuz mantarlar, hazırlanmış olduğumuz salçanın üçte ikisini katarak, harmanlarcasına kanştırmalı, hepsini birbirlerine bulamalı, sonra da bu makarnayı, içi hafifçe yağlanmış ve 22 - 25 santim yuvarlaklığındaki bir tepsiye yerleştirmeli ve üstüne de salçanın tamamını sıvadıktan sonra salçanın üstünde kalan bir çeyrek bardak rende graten peyniri

serpmeli ve tepsiyi kızgınca fırına sürerek, makarnaların üstleri pembemsi bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika fırınlamalı ve servis yapmalıdır.

[ML® Mantarlı Makarna için tıklayın](#)