



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAPOLİTEN MAKARNA

500 gram makarna (0 numara)

12 bardak su

2 çorba kaşığı tuz

ÜSTÜNE:

750 gram domates (5 büyük)

110 gram tereyağı, ya da margarin (5 1/2 çorba kaşığı)

50 gram rende gravyer peyniri (2 kahve fincanı)

1 Bir kuşaneye; kaynamakta alan suya bir sokup çıkarmak suretiyle kabuklan soyulmuş ve enine kesilmiş ve hafifçe sıkılmak suretiyle az su ve çekirdekleri çıkarılmış ve çok küçük parçalara doğranmış çok olgunlaşmış 5 büyük domates ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, domatesler eriyip de püremsi bir hale gelinceye kadar arada bir karıştırman, pişirmen" sonra da tencereyi ateşten alarak, bunları kalın delikli kevgirden geçirmeli ve salçayı bir tarafa bırakmalıdır. (Salça ancak boza koyuluğunda olmalıdır. Daha sulu olan salçaları bir daha kaynatarak koyultman ve daha koyu olanlarına da bir miktar âdi su katarak hafifçe sulandırmalıdır).

2 Diğer taraftan da bir tencereye; 12 bardak su ile 2 çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna, kırmadan 500 gram (0) numara makarna koymalı, makarnalar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 - 12 dakika haşlamalı ve tencereyi ateşten almalı, süzgeçten geçirerek makarnaların iyice süzülmesini sağlamalıdır. (Napoliten usulü makarnalar az dirice yenmektedir. Bundan dolayı gereğinden fazla haşlamak doğru değildir).

3 Sonra makarnaları tabağa almalı, üstlerine erimemiş bir nalde beş buçuk silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin koyarak, iki çatalla harmanlarcasına karıştırarak sıcakça domates salçasını döktükten sonra, yanında bir kâse içinde 2 kahve fincanı da rende gravyer peyniri olduğu halde servis yapılmalıdır.