



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROTOKOL MAKARNASI

375 gram makarna (nuy)

12 bardak su

2 silme çorba kaşığı tuz

BEŞAMEL SALÇASI:

40 gram margarin (2 çorba kaşığı)

50 gram un (1 kahve fincanı)

250 gram süt (1 bardak)

90 gram rende gravyer peyniri (2 1/2 kahve fincanı)

30 gram tereyağı ya da margarin (1,5 çorba kaşığı)

İÇİNİN KIYMALI SALÇASI:

75 gram yağsız kıyma

75 gram soğan (1 orta)

20 gram margarin (1 çorba kaşığı)

50 gram tuzsuz domates salçası (1/2 kahve fincanı), ya da 200 gram domates (2 büyük)

1 bardak et ya da tavuk suyu

Tuz

Karabiber

PANÜRÜ:

1 kahve fincanı un

2 adet yumurta

1 bardak galeta tozu

220 gram çiçekyağı (1 bardak)

1 Bir kuşaneye; çok küçük doğranmış 1 orta baş soğan ile, 1 silme çorba kaşığı margarin koyarak, soğanlar pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra soğanlara; 75 gram sığır kıyması, karabiber ve bir miktar da tuz katarak, kıyma suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar orta kuvvetteki ateşte pişmeye bırakmalı, sonra bunlara; kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 2 küçükçe domates, ya da yarım bardak su içinde eritilmiş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası koyarak. 5 dakika daha pişirmeli ve sonra da buna; 1 bardak et, ya da tavuk suyu kattıktan sonra, kıymalı salça boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar orta kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 45 dakika pişmeye bırakmalıdır.

2 Sonra bir tencereye; 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca, kırmadan 375 gram kesme makarna atarak, makarnalarda hafif bir yumuşama oluşuncaya kadar haşlamalı ve hemen suyunu dökerek bir tepsiye almalı ve makarnalarda hiç su kalmaması için bunların üstlerine bir peçete ile bastırmalı, imkân ölçüsünde yaşlıklarını giderdikten sonra, bunları bir tepsiye atmalıdır. (Haşlanmış makarnaları kesinlikle soğuk suya atmamalıdır).

3 Makarnalar haşlanmakta iken bir taraftan da bir kaba 2 silme çorba kaşığı margarin ile 1 kahve fincanı un koyarak, unu sarartmadan 2 dakika kadar kavurmalı, sonra da bu una; bir miktar tuz ile 1 bardak da sıcak süt katarak iyice karıştırmalı, hepsinin birbirleriyle karışmasını sağlamalı, sonra karışıma, bir buçuk kahve fincanı rende gravyer peyniri koyarak, kabı ateşten almalı ve bunu, soğumamış bir halde olması gereken; tepside makarnalara kattıktan sonra bunlara bir buçuk silme çorba kaşığı da tereyağı katmalı, sonra da bu makarnaları iyice karıştırmalı, salçanın bütün makarnalara bulanmasını sağlamalı ve ılınmaya bırakmalıdır.

4 Makarnalar ılınınca, bunlardan bir miktar alarak, bardak çapındaki etrafı tırtılsız bir nemse kalıbına, ya da buna benzer genişçe bir çembere doldurmalı ve üstlerine bastırarak sonra da hamuru kalıbından çıkarmalı, hamurları böylece şekillendirmeli ve şekillendirilmiş bu hamurları iyice soğumaları için bunları 1 saat kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Salçalı hamurları soğutmadan şekillendirmen, sonra soğumaya bırakmalıdır. Bir de hamurları şekillendirmek için, hamurları herhangi bir yuvarlak çembere doldurmadan önce, her defasında kalıp ya da çemberi soğuk suya sokup çıkararak hafifçe ıslatmalıdır.)

5 Hamurları iyice soğuyunca, bunları sırasıyla, önce bir tabak içindeki una, sonra çalkanmış 2 yumurtaya, daha sonra da galeta tozuna batırarak, bütün makarnaları galetaladıktan sonra bunları tekrar nemse kalıbı ya da çemberine sokarak üstlerine bastırmalı ve tekrar kalıptan çıkarmalı, galetalarken bozulmuş olan şekillerin düzeltilmesini sağlamalı (hamurları galetalandıktan sonra bir parça yayılacaklarından bunları aynı çaptaki kalıp ve çembere sokarken kenarları sıyrılır, buna meydan vermemek için bunları, iki avuçla yanlarından sıkarak az topladıktan sonra kalıba sokarak üstlerine bastırarak ve sonra da kalıbından çıkararak şekillendirmek gerekir); sonra galetalamış olduğumuz şekillenmiş hamurları ortalamaya en çok 2 santim çapında yüksük gibi yuvarlak bir şeyle yam, ya da bir santim kadar batırarak, hamurları tam ortalamaya işaretlemeli, sonra da üstleri işaretlenmiş bu hamurları, içinde kızdırılmış 1 bardak çiçekyağı olan tavaya atarak, ancak bir taraftan nar gibi olduktan sonra diğer taraflarını çevirmeli, hamurları aşağı yukarı 5 dakika kadar kızartmalı, sonra da işaretlenmiş tarafları üste gelmek üzere bunları bir delikli kepçe ile tabağa almalıdır.

6 Sonra, tabağa almış olduğumuz bu hamurların üstlerindeki işaretli olan yuvarlak kısmı bozmadan bir bıçakla

ıkararak bir tarafa bırakmalı, sonra da üstü açılmış olan kısmı aynı yuvarlaklıkta alta kadar bıçakla oymalı, (hamurun alt kısmını delmemelidir), sonra da oyulmuş olan bu yere, hazırlayarak bir tarafa bırakmış olduğumuz kıymalı domates salçasını doldurmalı, salçanın üstüne de, yuvarlak ıkarımış olduğumuz kapakları oturtmalı ve makarnaları hemen servis yapmalıdır.

NOT: 300 gram un, 65 gram süt, 3 adet yumurta sarısı, yarım kahve fincanı yumurta akı ve 10 gram tuz ile kesme makarnayı hazırlayarak, protokol makarnasını pişirmeyi tavsiye ederiz. Dışardan bulacağınız kesme makarnalarla hazırlanan Protokol Makarnası bozulabilir.