



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUS USULÜ GRATEN (FRANSA)

GRATIN TOULOUSAINNE

6 kişilik MALZEME :

Haşlanmış mantar, tavuk, dana, beyin, hepsi zar gibi doğranmış (2 su bardağı)

Az tuz

Bir çimdik karabiber

1 çorba kaşığı margarin

2 su bardağı süt

3 çorba kaşığı tepleme dolu un (50 gr.)

2 bütün yumurta

1 avuç gravyer peyniri

250 gr. papyon makarna

1 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞI :

Bir tencereye margarini koyup kızdırıp etli kısmın hepsini ve tuz, biberi ilâve edip kapağını kapatıp ağır ateşte pişirip ateşten alınız

Küçük bir tencerede unun üzerine az bir miktar süt koyup bir çırpma teli ile karıştırarak ezip kalan sütü kaynar olarak üzerine ilâve ediniz

Orta ateşte dört beş dakika karıştırarak kaynatıp ateşten alınız

Bir kaç dakika sonra ilk sıcaklığı geçince içersine karıştırarak yumurtayı ve peynirin yarısını yedirip etli harcı ilâve ederek bir kaşıkla karıştırıp muhafaza ediniz

Makarnayı kaynar tuzlu suda on dakika haşlayıp süzdürünüz

Üzerine yapışmaması için su döküp süzülünce tenceresine boşaltıp içersine tereyağını koyup karıştırınız

Altı adet birer kişilik güvece makarnayı taksim edip üzerine yukardaki etli mantarlı harcı sosuyla makarnanın üzerini kapatacak şekilde taksim ediniz

Üzerine kalan peyniri serpip ortadan hızlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirip servis ediniz.