



# Makarna graten

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	15 Dak.
Piştirme süresi	35 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combair V2000 2021 itibarıyla

Tek tencerede makarna graten tarifi: Bütün malzemeler doğrudan yemeğe koyulur ve gerisini fırın halleder. Her şeyin hızlı ve kolay olması gereken günler için.

## Malzemeler

- 300 g Makarna (ör. Hörnli veya Müscheli makarnası)
- 250 g Mantar, ince dilimler
- 100 g Ham jambon, ince doğranmış
- 2 Soğanlar, ikiye bölünmüş, ince doğranmış şekilde
- 4 Dalları düz yapraklı maydanoz, Yaprakları kopartılıp ince kıyılmış şekilde
- 450 ml sebze suyu
- 250 ml Yarım yağlı krema
- yeteri kadar karabiber
- yeteri kadar öğütülmüş Hint cevizi
- 150 g Rendelenmiş peynir (ör. parmesan peyniri)

## Hazırlama

Fırını nemli sıcak hava modunda 180 °C sıcaklığa önceden ısıtın. Makarnayı ve soğan dahil tüm malzemeleri fırın kabına koyup karıştırın. Üzerine maydanoz serpin. Sebze suyunu ve kremayı yarı yarıya karıştırın, karabiber ve Hint ceviziyle tatlandırın. Üzerine sosu dökün ve kaşar peyniri serpin. Graten kabını önceden ısıtılmış fırındaki tel ızgaranın üzerine yerleştirin ve yaklaşık 35 dakika pişirin.

**Piştirme bölgesini Sıcak hava nemli ile 180° C'ye kadar (önceden) ısıtınız**





**Piřirilecek yemeęi koyun**

**Sıcak hava nemli esnasında 180 35 Dak. °C**

## İpuçları

---

Kısa pişirme süresine sahip her türlü makarna (maks. 6–8 dakika) kullanılabilir.

## Aksesuar

---

Graten kabı (yaklaşık 2½ l hacim), yağlanmış  
Izgara teli

