



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI FETTUCİNE

Sosu:

500 gr. dana kemiği

120 gr. soğan

80 gr. havuç

120 gr. sap kereviz

40 ml. sıvıyağ

20 gr. salça

700 ml. et suyu

Dövülmüş ardiç tohumu

Yenibahar

Karabiber

2 adet defne yaprağı

20 gr. nişasta

Tuz Karabiber

Makarna:

250 gr. balkabağı

100 gr patates

1 adet elma

1 çay kaşığı limon suyu

8 dal mercanköşk

40 ml. zeytinyağı

1 ölçü makarna hamuru

20 gr. tereyağı

Şos için: Kemiği, kasabınıza ceviz büyüklüğünde parçalatın. Soğanı ince doğrayın. Havucu kazıyın. Kerevizi temizleyip yıkayın, liflerini ayıklayın. Hepsini ufak küp doğrayın. 30 ml. sıvı yağı tencerede kızdırıp kemikleri 10 dakika kavurun. Soğan, havuç ve kerevizi ilave edip 6-8 dakika daha kavurun. Salçayı ekleyip 30 saniye daha kavurmaya devam edin. 150 ml. et suyu sulandırın ve yüksek ateşte kaynatın. Kalan et suyunu ilave edin ve aynı şekilde kaynatmaya devam edin. Et suyu ve 400 ml. su ilavesiyle, kapağı açık olarak kısık ateşte 1 saat kaynatın. Pişme süresinin bitimine 30 dakika kala baharatlar ve defne yaprağını et suyuna ekleyin. Sosu ince bir süzgeçten geçirip ayrı bir tencereye alın, 250 ml kalana kadar kaynatın.

Balkabağı, patates ve elmayı soyup küp doğrayın. Zeytinyağını teflon tavada kızdırıp patatesleri 4-5 dakika kızartın. Kalan zeytinyağını bir tencerede kızdırın, kabakları 4-5 dakika kavurun. Elmaları ilave edin ve 2 dakika daha kavurmayı sürdürün. Servisten önce sosu bir taşım kaynatın, nişastayla bağlayıp 2-3 dakika kaynatın. Makarnaları kaynar tuzlu suda 2-3 dakika, fazla yumuşatmadan haşlayıp süzgeçten geçirin. 200 ml. makarna suyunu ayırın. Tereyağı, makarna ve makarna suyunu kabaklarla karıştırın. Bıraktığı suyu koyulaşmaya kadar kaynatın. Makarnayı tabaklara alın. Patates ve mercanköşk yapraklarıyla süsleyin. Sosu gezdirip yanında kuzu fileto ile servis yapın.