



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOLONYEZLİ TAZE ERİŞTE (FRANSA)

NOUILLES FRAIS BOLOGNAISE

6-8 kişi İçin MALZEME :

500 gr. ekstra un

5 adet yumurta

1 çorba kaşığı rafine yağı

1 çorba kaşığı tuz

YAPILIŞI :

Yukardaki malzemeyi yoğurarak özlü bir hamur yapınız

Dörde bölüp yuvarlayınız

Üzerine ıslatıp sıkılmış bir bez kapatıp 20 dakika dinlendiriniz

Evvelâ merdane, sonra oklava ile alt ve üstüne un serpererek bıçak sırtı kalınlığında açınız

Dört parmak genişliğinde üst üste katlayınız

Yarım santim kalınlığında kesiniz

Kesilen hamurları elinizle açıp uzattınız

Bol kaynar tuzlu suda üç - dört dakika haşlayıp süzgece boşaltınız

Yapışmaması için üzerine biraz kaynar su dökünüz

Suyu süzülünce aynı tencereye döküp üzerine hafif kızarmış üç çorba kaşığı tereyağı ilâve edip iki çatalla bir kere karıştırıp aşağıdaki bolonyez sosla servis ediniz

Sos Bolonyez ;

200 gr. siğir kıyması,

1 çorba kaşığı tepeleme dolu margarin,

1 baş soğan ve bir diş sarımsak ince kıyılmış,

2 çorba kaşığı domates salçası,

az tuz,

az karabiber,

4 su bardağı su

Orta ateşte tencereye kıyma, yağ, soğan ve sarımsağı koyup dört - beş dakika kavurup tuz, biber, salça ve suyunu ilâve ediniz

Ağır ağır kaynatıp suyunu devamlı kontrol ediniz

Bir saat pişirip kullanınız

Ateşten alırken kıymanın üzerine bir bir buçuk parmak eninde suyu olması lâzımdır