BREZE SOSLU MAKARNA (FRANSA)

500 gram ince makarna
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
SoOSU:
500 gram sığır eti
30 gram çiçekyağı (1,5 çorba kaşığı)
30 gram kereviz (1 büyük)
100 gram soğan (1 büyük)
150 gram domates (1 büyük) ya da 1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası
1 diş sarımsak
2 defne yaprağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
3 bardak su
Tuz, nane ve karabiber
ÜSTÜNE:
60 gram tereyağı, ya da margarin (3 çorba kaşığı)
50 gram rende gravyer (2 kahve fincanı)

1 Bir tencereye; bir buçuk silme çorba kaşığı çiçekyağı koyarak kızdırmalı, sonra buna; nua, ya da tranş tarafından 500 gram sığır etini kesmeden olduğu gibi katarak, bir tarafı kızardıktan sonra diğer tarafını çevirmeli, eti aşağı yukarı 20 dakika kadar kızartmak, sonra buna; kazınmış ve dörde bölünmüş 1 küçük baş kereviz, 1 diş sarımsak, 2 defne yaprağı ile 4 tane karabiber (varsa), sebzeler hafif ölmüş bir hal alıncaya kadar, arada bir karıştırmak, 15 dakika daha kavurmalıdır.
2 Sonra, et ve sebzelere, küçük doğranmış 1 büyük domates, ya da yarım bardak su içinde karıştırılmış 1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası katarak, bir 5 dakika daha pişirdikten sonra bunlara; 3 bardak su, ya da etsuyu, 1 tatlı kaşığı toz şeker ile, 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağım kapatmalı ve et iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 3 saat küçük ateşte pişmeye bırakmalı ve pişince tabağa almalı, tenceredeki yağlı suyunu da bütün sebzeleriyle püre halinde bir kevgirden, ya da kalburdan geçirerek makarnaların üstlerinde kullanılmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.
3 Bundan sonra, bir tencereye; 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; kırmadan 500 gram ince makarna atarak, makarnalar yumuşakça bir hal alıncaya kadar 15 - 20 dakika arasında haşlamalı, suyunu iyice süzmeli, tabağa almalı, üstüne 3 silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin katarak iyice bir karıştırdıktan sonra, üzerine salçasını da katmalı, etrafında ince dilimlerle kesilmiş et ve yanında rendelenmiş 2 kahve fincanı gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34736 • adı:Breze Soslu Makarna (Fransa) • gönderen:koza • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:25