DOMATES SOSLU İRMİK MAKRNASI

Domates Sosu İçin:
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı domates salçası
4 adet olgun ve iri domates
Tuz
Makarna Hamuru İçin:
450 gr irmik
200 ml su
2 tepeleme yemek kaşığı yeşil zeytin ezmesi

Domates Sosun Hazırlanışı: Orta boy bir sos tenceresine, margarini koyun. Kabuklarını soyup, küp küp doğradığınız domatesleri ilave edin.Domatesler tamemen yumuşayınca kadar 10 dakika orta ateşte pişirin. Domates salçasını ve tuzu ekleyin. 2-3 dakika daha kaynatıp, ocağın altını kapatın. Haşlanmış makarnayla karıştırın. Taze roka yapraklarıyla servis yapın.
Makarna Hamurunun Hazırlanışı: Genişçe bir hamur yoğurma kabına irmiği koyun. Üzerine zeytin ezmesi ekleyip, karıştırın. Ardından suyu ekleyin ve hepsini elinizle yoğurmaya başlayın. İrmik taneleri tamamen yok olup; yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar iyice yoğurun.İstenen kıvama gelmesi 10 dakikayı alıyor (hamuru rahatça yoğurmak için iki parçaya bölebilirsiniz). Hamuru, portakal büyüklüğünde bezelere ayırın. Bezeleri teker teker, büyükçe bir kesme tahtasının ya da tezgahın üzerine koyun. İki elinizle birlikte, ileri geri yuvarlayıp; ince, uzun bir sosis şekline getirin. 2 cm kalınlığındaki bu sosisi, 3′er santim uzunluğunda kesin. Her parçayı, iki elinizin parmak uçlarıyla, hem yanlara doğru çekiştirerek hem de tahtanın üzerinde ileri geri yuvarlayarak uzatın. Uzunluğu 15 cm olana kadar yuvarlamaya işlemine devam edin. Bu işlemi diğer bütün hamurlar için de uygulayın. Çubuk makarna haline gelen bu hamurları, temiz bir bezin üstüne sıra sıra dizin. Bol tuzlu, kaynar suyun içinde yumuşayana kadar 10-15 dakika haşlayın, süzdürün.Hazırladığımız sosu haşlanmış makarnayla karıştırın.Taze roka yapraklarıyla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:93473 • adı:Domates Soslu İrmik Makrnası • gönderen:angara'nın bağları • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:16