



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ MAKARNA (İTALYA)

500 gram makarna (1 numara)

12 bardak su

2 çorba kaşığı tuz

SALÇASI:

250 gram sığır eti

40 gram çiçekyağı (2 çorba kaşığı)

100 gram soğan (1 büyük)

500 gram domates (3 büyük) ya da 150 gram tuzsuz domates salçası

4 ya da 5 bardak su veya et suyu

Tuz

ÜSTÜNE:

70 gram tereyağı, ya da margarin (3 1/2 çorba kaşığı)

25 gram rende gravyer peyniri (1 kahve fincanı)

1 Küçük bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı çiçekyağı koyarak, yağı kızdırmalı, kızınca buna; en çok küçük fasulye büyüklüğünde parçalara doğranmış 250 gram sığır eti koyarak, etlerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar kuvvetli ateşte yakmadan, karartmadan, karış-tırmalı, kızartmam, sonra bunlara; çentilircesine küçük kesilmiş bir büyük baş da soğan koyarak, soğanlar iyice ölmüş ve koyu sarımsı bir renk alıncaya kadar etlerle birlikte aşağı yukarı 20 dakika daha kavurmakta devam etmelidir.

2 Sonra bu etleri soğanlarla; kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 3 büyük domates, ya da bir buçuk kahve fincanı tuzsuz somtaes salçası katarak, domatesler az eriyip de salçamsı bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 5 dakika daha pişirmeli, sonra da bunlara; 4-5 bardak sıcak su koymalı, etler iyice pişip de içindeki salçası da boza kıvamında bir »koyuluğa gelinceye kadar üç - üç buçuk saat arasında pişmeye bırakmalı ve salçayı ateşten alarak makarnaların üstlerinde kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

3 Salça pişince, bir tencereye; 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak suyu kaynamaya bırakmalı, kaynıncaya bunlara, kırılmadan 500 gram 1 numara makarna atarak, makarnalar pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar 13-15 dakika arasında haşlamalı, sonra da kevgirden geçirerek makarnaların iyice süzülmesini sağlamalıdır.

4 Sonra, iyice süzölmüş bu makarnaları tabağa alarak üstlerine üç buçuk silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin ile hazırlamış olduğumuz salçayı ederiyle birlikte koymalı ve iyice karıştırdıktan sonra üstlerine bir kahve fincanı rende gravyer peyniri serpilmiş olduğu halde servis yapmalıdır.