ETLİ MEKSİKAN MAKARNASI

Sahrap Soysal

1 paket kısa boylu makarna (herhangi birini kullanabilirsiniz)
400 gr parmak şeklinde dilimlenmiş dana bonfile
3 yemek kaşığı sıvıyağ
1 adet orta boy kuru soğan
3 diş sarımsak
3 adet orta boy domates
5 yemek kaşığı domates püresi
1 yemek kaşığı acılı ketçap (varsa chili sos da kullanabilirsiniz)
2 çay kaşığı tozşeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
½ su bardağı dilimlenmiş yeşil zeytin (siyah file zeytin de kullanabilirsiniz)
1 yemek kaşığı ince kıyılmış taze fesleğen

Soğanı incecik yemeklik, sarımsağı pirinç tanesi büyüklüğünde doğrayın. Domatesleri soyup tavla zarı formunda küp küp doğrayın.
Diğer taraftan, sıvıyağı orta boy bir tavada ya da vok tavasında kızdırın. Parmak şeklinde doğranmış etleri kızgın yağa aktarın. Ocağı açıp etleri harlı ateşte sürekli karıştırarak 4-5 dakika kavurun. Et, suyunu verip kızarmaya başladığında el kevgiri yardımıyla tavadan alın.
Soğan ve sarımsağı aynı tavaya aktarıp orta ısılı ateşte, sürekli karıştırarak soğan yumuşayıncaya kadar, 2-3 dakika kavurun.
Domatesi, domates püresini, ketçap ya da chili sosu, tozşeker, tuz ve pulbiberi ilave edip sürekli karıştırarak 4-5 dakika kavurun.
Son olarak, siyah zeytinleri ve pişmiş olan eti de ilave edip 2-3 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.
Bu arada, büyük bir tencereye 10-12 su bardağı su koyun. İçine bir tatlı kaşığı tuz atıp kaynatın. Kaynamaya başlayınca tencereye aktarın. Yapışmaması için arada sırada karıştırarak 10-12 dakika haşlayın.
Haşladığınız makarnayı süzüp tekrar aynı tencereye aktarın.
Etli sebzeli harcı makarnaya ekleyip karıştırın. Taze fesleğeni de serpiştirip hafifçe karıştırdıktan sonra sıcak sıcak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:62127 • adı:Etli Meksikan Makarnası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:31