



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ETLİ YASTIK MAKARNA (İTALYA)

ıspanaklı hamur
350 kuşbaşı et
6 taze soğan (yeşil ve beyaz bölümleri ayrı ayrı doğranmış)
bir tutam zencefil
10 damla acıbiber sosu (ya da Tabasco sosu)
750 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılmış)
1 çorba kaşığı sirke
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
bir tutam kırmızıbiber
2 tatlı kaşığı tuz
35 g (2 çorba kaşığı) krema

Harcı hazırlamak için kuşbaşı etleri, taze soğanların yeşil bölümleri, zencefil ve acıbiber sosunu (ya da Tabasco sosunu) bir kâsedede karıştırıp, kâseyi buzdolabına kaldırın.

Sosu hazırlamak için, domatesleri blendırdada püre haline getirip, püreyi bir tencereye aktarın. Sirke, sarımsaklar, kırmızıbiber ve taze soğanların beyaz bölümlerini ekleyip, tencereyi harlı ateşe oturtarak, sosu bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi iyice kısıp, sosu 10 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alarak, bir kenara bırakın.

Hamuru 2 parçaya bölüp, her iki parçayı hafifçe unlanmış mutfak tezgâhı üstünde 10 cm eninde, 1,5 mm kalınlığında iki şerit haline getirin. Sonra şeritleri 10 x 12,5 cm boyutlarında dikdörtgenler halinde kesin.

Buzdolabındaki kâseyi alıp, dikdörtgenlerden birinin yarısına, kenarda 1 cm boşluk bırakarak, 2 çorba kaşığı etli harçtan koyun. Sonra parmağınızı hafifçe ıslatıp, dikdörtgenin kenarlarına sürerek nemlendirin ve dikdörtgenin boş yarısını harcın üstüne katlayarak 6 x 10 cm boyutlarında daha küçük bir dikdörtgen haline getirin. Kenarları parmaklarınızla bastırarak yapıştırıp, hamur kesme rulosuyla ya da bir bıçakla düzeltin. Sonra bir bıçağın sırtıyla yapışmış üç kenarı bastırın (hem kenarların daha iyi kapanmasını sağlar, hem de süslü bir görünüş verir).

İşlemleri kalan dikdörtgenler ve kalan harçla yineleyin.

Bir tencereye 4 litre (17 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın.

Kaynayınca tuzu serpip, karıştırdıktan sonra, yastık makarnaları koyarak 2,5 dakika pişirin. Delikli bir kaşık yardımıyla makarnaları dikkatlice (parçalanmamalıdır) altüst edip, 2,5 dakika daha pişirin.

Bu arada sosun bulunduğu tencereyi kısık ateşe oturtup, sos ısınca kremayı çırparak ekleyin. Sonra tencereyi ateşten alıp, sosun yarısını ısıtılmış bir servis tabağına, yarısını da bir kâseye boşaltın. Öbür tencereyi de ateşten alıp, yastık makarnaları delikli spatulayla iyice süzdürerek, servis tabağındaki sosun üstüne aktarın ve yanında kâsedeki sosla servis yapın.