MAKARNA STOFATO

500 gram ince makarna
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
SALÇASI:
500 gram kemiksiz sığır eti
50 gram çiçekyağı (2,5 çorba kaşığı)
300 gram soğan (3 büyük)
30 gram havuç (1 küçük)
4 diş sarımsak
2 defne yaprağı
200 gram domates (2 büyük) ya da 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
Tuz ve karabiber
ÜSTÜNE:
60 gram tereyağı ya da margarin (3 çorba kaşığı)
50 gram rende gravyer ya da kaşar peyniri

1 Bir orta tencereye; iki buçuk silme çorba kaşığı çiçekyağı koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa; nua, ya da tranş tarafından 500 gram sığır etini kesmeden bütün olarak koyarak, etin her iki tarafını nar gibi oluncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika kuvvetlice ateşte kızartmah, sonra da buna; hepsi imkân oranında küçük kesilmiş 3 büyük soğan, 1 küçük havuç, 4 diş sarımsak ile 2 adet de defne yaprağı katmalı ve soğanlar sularını salıp da iyice ölünceye kadar aşağı yukarı 20 dakika, ikide bir karıştırarak kavurmalıdır. (Tenceredeki soğan ve diğer sebzeler, sık sık karıştırmahdır, aksi halde soğanlar tencerenin dibine yapışarak yanarlar).
2 Sonra soğanlara; 2 kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz ile, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 2 büyük domates, ya da 2 kahve fincanı su içinde eritilmiş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası koyarak, domatesler eriyip de salçamsı bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 5 dakika daha pişirdikten sonra, tencereye 3 bardak da sıcak su katmalı ve et pişip de salça da az ko-yumsu bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 3 saat, ortadan daha az kuvvetteki ateşte pişmeye bırakmalı, et pişip salça da koyumsu bir hal alınca, eti tencereden bir tabağa almalı (eti soğutmamaya dikkat etmelidir) ve salçayı da çok hafif ateşte bırakmalıdır. (Stofato konuğa çıkarılacaksa, salça ince kevgirden geçirmelidir)
3 Et ineceğine yakın bir tencereye; 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; kırmadan 500 gram ince makarna atarak, makarnaları hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar 15-20 dakika arasında haşlamalı, sonra da makarna^ lan kalın delikli bir kevgirden geçirerek iyice süzmelidir. (Makarnalar gereğinden fazla pişirilmemelidir.)
4 Sonra, makarnaların haşlandığı tencereye; 3 silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin koyarak, yağı eritmeli, sonra erimiş olan bu yağa; iyice süzmüş olduğumuz makarnaları koyarak, delikli kepçe ile birkaç kez karıştırmah, ancak 1 dakika kadar sote etmeli ve makarnaları tabağa alarak, üstüne salçasını dökmeli, tabağın etrafına da çok ince dilimlere kesilmiş etleri yerleştirdikten sonra, yanında bir tabak içinde bir buçuk bardak rende gravyer, ya da kaşar peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34738 • adı:MAKARNA STOFATO • gönderen:koza • indirme tarihi:10.05.2024 - 10:15