



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI STOFATO

600 gram siğir eti
2 defne yaprağı
40 gram margarin (2 çorba kaşığı)
Tuz ve karabiber
200 gram soğan (2 büyük)
30 gram havuç (1 küçük)
4 diş sarımsak
250 gram domates (2 büyük) ya da 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
3 bardak su
MAKARNASI:
350 gram makarna
60 gram tereyağı ya da margarin (3 çorba kaşığı)
25 gram gravyer rendesi (1 kahve fincanı)

1 Orta boy bir tencereye 2 silme çorba kaşığı margarin koyarak, hafifçe kızdırmalı, sonra da bu yağa; nua ya da trans tarafından kemiksiz 600 gram siğir etini kesmeden bütün olarak ilâve ederek, etin her iki tarafı nar gibi oluncaya kadar kuvvetli ateşte 15 dakika kızartmalı, sonra buna; hepsi imkân oranında küçük kesilmiş 2 büyükçe soğan, 1 küçükçe havuç, 4 diş sarımsak, 2 tatlı kaşığı tuz ile 2 adet defne yaprağı katarak, soğanlar iyice ölünceye kadar aşağı yukarı 20 dakika sık sık karıştırmak suretiyle etle birlikte kavurmalıdır. (Tencerenin dibi tutmamasına önemle dikkat etmelidir.)

2 Soğanlar ölüncel, bunlara 1 kahve kaşığı karabiber, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük parçalara doğranmış 2 orta büyüklükte domates ya da yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, iyice bir karıştırdıktan sonra domatesler eriyip de salçamsı bir hal alıncaya kadar bir 5 dakika daha pişirmeli, sonra tencereye; 3 bardak da su katarak, et pişip, salça da az koyumsu bir hal alıncaya kadar tencerenin kapağı kapatılmış olarak, bunların aşağı yukarı 3 saat ortadan daha az kuvvetteki ateşte pişmeye bırakmalı ve et pişince; tencereden çıkararak, ince dilimlere kesmeli, tenceredeki salçanın yarısını da aşağıda tarifini yapacak olduğumuz şekilde pişirilmiş makarnaya karıştırmalı, sonra makarnayı servis tabağının bir tarafına alarak, diğer tarafına da dilimlere kesmiş olduğumuz etleri düzgün bir şekilde sıralamalı, etlerin üstlerine de; salçanın diğer yarısını gezdirdikten sonra, stofatoyu hemen servis yapmalıdır.

Makarnanın hazırlanışı: içinde kaynar bir halde 10 bardak su ve bir buçuk silme çorba kaşığı tuz olan tencereye; 350 gram makarna atarak, makarnalar yumuşakça bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 15 - 20 dakika arasında haşlamalı, sonra da makarnaları kevgirden geçirmek suretiyle iyice süzdükten sonra bunları tekrar tencereye almalı ve üstlerine de 3 silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin ile stofatonun yan salçasını katarak iyice bir karıştırdıktan sonra makarnaları servis tabağının bir köşesine almalıdır.