MANTARLI MAKARNA

500 gram makarna (1 numara)
12 bardak su
Tuz
SALÇASI:
300 gram sığır eti
20 gram margarin (1 çorba kaşığı)
75 gram soğan (1 orta)
300 gram domates (2 orta) ya da 50 gram tuzsuz domates salçası (1/2 kahve fincanı)
250 gram et suyu (1 bardak)
500 gram mantar
20 gram tereyağı, ya da margarin (1 çorba kaşığı)
2 bardak su
2 tatlı kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber
ÜSTÜNE:
80 gram tereyağı ya da margarin (4 çorba kaşığı)
50 gram rende gravyer peyniri (2 kahve fincanı)

1 Bir orta boy tencereye; bir bardak et suyu, bir silme çorba kaşığı tereyağı, iki tatlı kaşığı limon suyu, iki tatlı kaşığı tuz ile, üç beş su yıkanmış, altları üst kısımlarından ayrılmış altlarının topraklı kısımları kesilmiş ve fındık büyüklüğünde parçalara doğranmış 500 gram mantar koyarak, mantarları çok kuvvetli ateşte ancak beş dakika haşlamak ve tencereyi ateşten alarak, kevgirden geçirmeli, mantarların suyunu bir kaba süzmek, mantarları da bir tabağa alarak bir tarafa ayırmalıdır.
2 Sonra bir tencereye; 1 silme çorba kaşığı margarin koyarak ' kızdırmak sonra bu yağa, yağsız tarafından kuşbaşı doğranmış 300 gram dinlendirilmiş sığır eti katarak, et pembemsi bir renk alıncaya kadar arada bir karıştırmak, kuvvetli ateşte aşağı yukarı 10 dakika kızartmak, sonra buna; küçük kesilmiş 1 orta baş soğan, varsa 3 - 4 tane karabiber katarak, soğanlar esmerimsi bir renk alıncaya kadar kavurmakta devam etmeli; sonra da etlere; kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış iki orta domates, ya da yarım bardak su içinde eritilmiş yarım kahve fincanı konserve tuzsuz domates salçası ve beş dakika sonra da, 2 bardak su ile, bir kaba süzmüş olduğumuz mantarların sularım da katarak tencerenin kapağını kapatmalı, salça suyunu çekip de koyumsu bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 3 saat küçük ateşte pişmeye bırakmalı ve yerine, haşlamış olduğumuz mantarları katarak bir beş dakika daha pişirdikten sonra ateşten almalı ve makarnaların üstlerinde kullanmak üzere sıcakça bir yere bırakmalıdır.
3 Salça ineceğine yakın, bir tencereye 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca suya; kırmadan 500 gram 1 numara makarna koyarak, makarnalar pişmiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika haşlamalı, iyice süzmeli ve tabağa almalı, üstüne 4 silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin ile, hazırlamış olduğumuz mantar salçasını katarak, harmanlamalı, iyice bir karıştırdıktan sonra, yanında iki kahve fincanı rende gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.

Not: Tenceredeki salçaya; mantarlarla birlikte, her ikisi de kibrit çöpü şeklinde ince doğranmış ve 1 silme çorba kaşığı tereyağında ancak 1 dakika sote olmuş 75 er gram füme dil ve jambon, ya da sadece 150 gram füme dil katarak bu mantar salçası'» makarnada kullanılacak olursa olağanüstün nefislik sağlanmış olunur.

© lezzetler.com tarif no:34743 • adı:MANTARLI MAKARNA • gönderen:koza • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:21