REZENELİ KURU ÜZÜMLÜ MAKARNA

1 paket spaghetti
1 adet rezene soğanı
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı kuru üzüm
1 yemek kaşığı çam fıstığı
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım paket krema
Yarım su bardağı sıcak su
Tuz
1 tutam maydanoz
Yeterince su
1 tatlı kaşığı aspir

Bir tavada tereyağını ısıtın. Soğanı ince doğrayıp, tavaya ekleyin ve bir kaç dakika kadar orta ateşte pişirin.
Rezene soğanını da küp küp doğrayıp, tavaya ekleyin. 10 dakika kadar soğan ve rezeneyi birlikte kavurun.
Domates salçası, aspir ve 1/2 cup sıcak suyu da tavaya ekleyip, altını biraz kısarak 10-15 dakika daha pişirin. Bu sürenin sonunda rezene tamamen yumuşamış olacak.
Kuru üzümleri su dolu bir kasede biraz bekletin. Yağsız küçük bir tavada, çamfıstıklarını bir kaç dakika kavurun.
Kavrulmuş çamfıstıklarını ve suyu süzülmüş kuru üzümleri sos tavasına ekleyin.
Sosu bu aşamaya kadar hazırladıktan sonra altını kapatıp, makarnayı haşlamaya başlayabilirsiniz. Makarnayı süzerken de bir miktar haşlama suyunu kenara ayırın, sosun kıvamı için gerekli olabilir.
Servis etmeden önce, sosu tekrar ısıtıp kremayı ekleyin ve bir kaç dakika daha pişirin. Sos kuru geldiyse, bir kepçe makarnanın suyundan ekleyip seyreltebilirsiniz.
Servis sırasında bir miktar doğranmış maydanoz serpmeyi unutmayın.



© lezzetler.com tarif no:114054 • adı:Rezeneli Kuru Üzümlü Makarna • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:19