BAHAR SEBZELİ MAKARNA SALATASI

1/4 litre (1 su bardağı) tuzsuz tavuk ya da sebze suyu
250 g mantar (yıkanıp, kurulandıktan sonra, iri parçalar halinde kesilmiş)
1 iri soğan (yaklaşık 250 g; boylamasına 2'ye kesilip her parça 4'e bölünmüş)
1/4 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
4 Çorba kaşığı sirke
3 havuç
2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
250 g kuşkonmaz (ayıklanıp, her biri verevine yaklaşık 2,5 cm boyunda kesilmiş)
250 g makarna
1 çorba kaşığı fesleğen (ince kıyılmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Tavuk suyunun 3/4'ünü yağsız bir tavaya koyup, orta ateşte ısıtın. Isınınca mantarlar, soğan parçaları ve tuzun yarısını ekleyip, bir taşım kaynatın. Kaynayınca tavanın üstünü örtüp, ateşi kısarak, sebze karışımını 5 dakika pişirin. Sonra tavanın üstünü açıp, sürekli karıştırarak, tavuk suyu bütünüyle buharlaşıncaya kadar pişirmeyi sürdürün. Zeytinyağının 1 çorba kaşığını katıp, 3 dakika daha pişirdikten sonra, tavayı ateşten alıp, karışımı bir salata kâsesine aktarın. Tavayı yeniden kısık ateşe oturtup, sirkeyi ve kalan tavuk suyunu ekleyin. Bir tahta kaşıkla tavanın dibini sürekli kazıyarak, içinde 2 çorba kaşığı sıvı kalana kadar pişirin. Tavayı ateşten alıp, içindeki sıvıyı kâsedeki mantarlı karışımın üstüne boşaltın.
Büyük bir tencereye 2 litre (yaklaşık 8 su bardağı) su koyup, orta ateşe oturtarak birtaşım kaynatın. Su ısınırken, her havucun ucunu verevine kesip atıp; sonra bütün havuçları verevine dilimleyin.
Tenceredeki su kaynayınca limon suyunun 1 çorba kaşığı, kalan tuzun yarısı ve havuçları katıp, havuçları iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 6 dakika) haşlayın. Kuşkonmaz parçalarını ekleyip, 30 saniye daha kaynattıktan sonra, delikli kepçeyle sebzeleri bir süzgece çıkarın (haşlama suyunu kaynatmayı sürdürün). Sonra so-'ğuk su altında diriltip.sularını yeniden süzdürerek, kâsedeki mantarlı karışımla karıştırın ve kâseyi buzdolabına kaldırın.
Tencerede kaynayan haşlama suyuna makarnaları ve kalan 1 çorba kaşığı limon suyunu ekleyip, makarnaları yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemeli-dirler) kadar haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, bir süzgeçte süzdükten sonra, soğuk su altında çalkalayın ve suyunu yeniden süzdürün. Buzdolabındaki kâseyi alıp, makarnaları kâsedeki karışıma ekleyerek, kalan zeytinyağı, fesleğen, kalan tuz ve karabiberi ekleyin ve iyice karıştırın. Salatayı yeniden buzdolabına kaldırıp, 10 dakika daha soğuttuktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30069 • adı:Bahar Sebzeli Makarna Salatası • gönderen:doktorcum • indirme tarihi:22.05.2024 - 12:29