BALKABAKLI FETTUCİNE

Sosu:
500 gr. dana kemiği
120 gr. soğan
80 gr. havuç
120 gr. sap kereviz
40 ml. sıvıyağ
20 gr. salça
700 ml. et suyu
Dövülmüş ardıç tohumu
Yenibahar
Karabiber
2 adet defne yaprağı
20 gr. nişasta
Tuz Karabiber
Makarna:
250 gr. balkabağı
100 gr patates
1 adet elma
1 çay kaşığı limon suy
8 dal mercanköşk
40 ml. zeytinyağı
1 ölçü makarna hamuru
20 gr. tereyağı

Şos için: Kemiği, kasabınıza ceviz büyüklüğünde parçalatın. Soğanı ince doğrayın. Havucu kazıyın. Kerevizi temizleyip yıkayın, liflerirını ayıklayın. Hepsini ufak küp doğrayın. 30 ml. sıvı yağı tencerede kızdırıp kemikleri 10 dakika kavurun. Soğan, havuç ve kerevizi ilave edip 6-8 dakika daha kavurun. Salçayı ekleyip 30 saniye daha kavurmaya devam edin. 150 ml. et suyu sulandırın ve yüksek ateşte kaynatın. Kalan et suyunu ilave edin ve aynı şekilde kaynatmaya devam edin. Et suyu ve 400 ml. su ilavesiyle, kapağı açık olarak kısık ateşte 1 saat kaynatın. Pişme süresinin bitimine 30 dakika kala baharatlar ve defne yaprağını et suyuna ekleyin. Sosu ince bir süzgeçten geçirip ayrı bir tencereye alın, 250 ml kalana kadar kaynatın.
Balkabağı, patates ve elmayı soyup küp doğrayın. Zeytinyağını teflon tavada kızdırıp patatesleri 4-5 dakika kızartın. Kalan zeytinyağını bir tencerede kızdırın, kabakları 4-5 dakika kavurun. Elmaları ilave edin ve 2 dakika daha kavurmayı sürdürün. Servisten önce sosu bir taşım kaynatın, nişastayla bağlayıp 2-3 dakika kaynatın. Makarnaları kaynar tuzlu suda 2-3 dakika, fazla yumuşatmadan haşlayıp süzgeçten geçirin. 200 ml. makarna suyunu ayırın. Tereyağı, makarna ve makarna suyunu kabaklarla karıştırın. Bıraktığı suyu koyulaşıncaya kadar kaynatın. Makarnayı tabaklara alın. Patates ve mercanköşk yapraklarıyla süsleyin. Sosu gezdirip yanında kuzu fileto ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61683 • adı:Balkabaklı Fettucine • gönderen:Filiz Batmaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:54