



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER DOMATES SOSLU MISIR UNLU ERİŞTE (İTALYA)

Mısır unlu hamur:

100 g mısır unu

100 g sert un

1 yumurta

1 yumurtanın akı

1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı

Biber - domates sosu:

1 çorba kaşığı ayçiçek yağı

5 diş sarımsak (ince kıyılmış)

2 kurutulmuş acı sivribiber (ince doğranmış ya da 1/2 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber)

1 tatlı yeşil biber (sap ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, ince doğranmış)

1 1/2 tatlı kaşığı tuz

1 iri domates (kabuğu soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, ince doğranmış)

1 çorba kaşığı sirke

15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı

Hamuru hazırlamak için mısır unu ve sert unu bir salata kâsesinde karıştırın. Yumurta ve yumurta akını, 3 çorba kaşığı suyla küçük bir kâsede çırpın. Salata kâsesindeki un karışımının ortasını havuz gibi açıp, açtığınız bu çukura küçük kâsedeki yumurtalı karışımı boşaltın. Bir çatalla ya da tahta bir kaşıkla kenarlardan azar azar alarak unu yedirip, bütün unu yedirince zeytinyağını ekleyin ve parmaklarınızla yoğurarak hamura yedirin.

Hamuru hafifçe unlanmış mutfak tezgâhına aktarın, yoğurmaya başlayın. Yoğurulamayacak kadar sertse su (her seferinde 1 tatlı kaşığı) ekleyin. Yapış yapışsa ve kaldırıldığında tezgâhta iz bırakıyorsa, yapışkanlığını yitirinceye kadar (tezgâhta iz bırakmamalı, ellere yapışma-malıdır) un (her seferinde 1 çorba kaşığı) ekleyin. Esnek ve pürüzsüz bir kıvam alınca kadar (10-15 dakika) yoğurmayı sürdürüp, plastik filme ya da yağlı kâğıda sararak bir kenarda 15 dakika bekletin.

Mutfak tezgâhına biraz mısır unu serpip, hamuru tezgâha koyarak, merdaneyle 60 x 23 cm çapında bir dikdörtgen haline getirin. Sonra dikdörtgeni 1,5 cm eninde şeritler halinde kesin.

Sosu hazırlamak için, ayçiçek yağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca sarımsaklar ve acı sivribiberleri (ya da pul kırmızıbiber) koyup, sürekli karıştırarak, sarımsaklar altın sarısı bir renk alınca kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin. Tatlı yeşil biber parçalarını ekleyip, tuzun 1/4 tatlı kaşığını serpererek, 5 dakika pişirin. Domatesler, sirke ve tereyağını sürekli karıştırarak ekleyip, sosu 2 dakika daha pişirdikten sonra, sıcak kalmalarını sağlayın.

Bir başka tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca kalan 1 1/2 tatlı kaşığı tuzu serpip, karıştırdıktan sonra, eriştelere ekleyerek, tencerenin kapağını kapatın ve eriştelere 6 dakika haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, eriştelere bir süzgeçte süzdükten sonra, öbür tenceredeki sıcak sosun üstüne boşaltıp, iyice karıştırın ve 4 düz tabağa bölüştürerek, bekletmeden servis yapın.