



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU TAGLIATELLE TART

- 400 gr soyulmuş domates
- 350 gr taze tagliatelle makarna
- 150 gr küp kesilmiş dana jambon
- 100 gr az tuzlu keçi peyniri
- 60 gr sade grisini
- 30 gr rendelenmiş parmesan peyniri
- 3 adet enginar
- 2 adet kereviz sapı
- 1 adet soğan
- 1 adet limon
- 1 kase maydonoz
- 2 diş sarımsak
- 1 tutam tuz
- 1 tutam defne yaprağı
- 5 yemek kaşığı margarin
- 1 tutam karabiber

Enginarları ayıklayın. (Sert yapraklarını alın ve içini sebze oyucuyla temizleyin.) 10 cm uzunluğunda sap bırakıp ikiye bölerek limonlu suya aktarın. Kereviz sapını ayıklayıp jülyen kesin. Enginarları ortadan kesip ince doğrayın. Kapaklı bir tavaya ince doğradığınız enginar ve jülyen kestiğiniz kereviz sapını aktarın. Tavaya 1 su bardağı su, 4 çorba kaşığı margarin, bir tutam tuz, karabiber ve kabuklu 2 diş sarımsağı ilave edip ocağın altını açın. Orta ateşte 20 dakika tavanın kapağı kapalı olarak pişirin. Sarımsağı çıkartıp tavanın kapağını kapatın ve ayrı bir yere alın.

Sos için ayrı bir tencerede ince doğranmış soğanı 1 çorba kaşığı yağla 3 dakika soteleyin. İri doğranmış domatesler, 1 su bardağı su ve tuzla 10 dakika pişirip doğranmış maydanozla tatlandırın.

23 cm çapında, 6,5 cm yüksekliğindeki kelepçeli kek kalıbına yağ sürüp pişirme kağıdıyla kaplayın ve tekrar yağ sürün. Ufaladığınız grisiniyi kalıbın tabanına ve yanlarına yayın.

Makarnayı al dente haşlayıp süzün. Sebzeleri pişirdiğiniz tavaya makarnayı aktarın. Ayrı bir tavada küp kesilmiş dana jambonu defne yaprağıyla soteleyin ve makarnanın içine aktarın. Parmesanla tatlandırın.

Kalıbın içine makarnalı karışımı aktarın. Üzerini ufaladığınız keçi peyniri ve domates sosuyla kaplayın. Isıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından ve kelepçeli kalıptan çıkartıp sıcak olarak servis yapın.



