EKŞİLİ MAKARNA

Sahrap Soysal

1 paket makarna
Sosu için:
200 gr orta yağlı kıyma
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet orta boy kuru soğan (rendelenmiş)
2 tatlı kaşığı biber salçası
1 adet orta boy havuç (rendelenmiş)
1 adet orta boy kereviz (rendelenmiş)
1 adet yeşil dolmalık biber
2 yemek kaşığı narekşisi (veya elma sirkesi)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı kaşar peyniri (arzuya bağlı)
Üzeri için:
½ demet maydanoz

Önce makarnayı 10 bardak tuzlu suda 10-12 dakika kadar haşlayın. Süzüp bir kenarda bekletin.Makarna suyundan 2 bardak ayırmayı unutmayın.
Makarnaların birbirine yapışmaması için 2-3 yemek kaşığı sıvıyağ gezdirin.
Öte yandan sos için; orta boy bir tencereye kıymayı ve zeytinyağını koyup, orta ateşte 4-5 dakika kavurun.
Salçayı, rendelenmiş kuru soğanı, rendelenmiş havucu ve yine rendelenmiş kerevizi ekleyerek 4-5 dakika daha kavurarak pişirin.
Tavla zarı formunda küp küp doğranmış biberleri de ilave edip, 2 su bardağı ayırdığınız makarna suyunda tencereye aktarıp,karıştırın.
Kısık ateşte 10 dakika kadar pişirin.
Tuz ve karabiberle beraber narekşisi ya da sirkeyi de katın.
2-3 dakika daha pişirdikten sonra kıymalı sosu ocaktan alın.
Son olarak da içine ince kıyılmış maydanozla kaşar peyniri rendesini ekleyip, haşlanmış makarnayla iyice harmanlayın. Sıcak olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:62125 • adı:Ekşili Makarna • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:01.05.2024 - 14:53