



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ENGİNARLI DOMATESLİ ERİŞTE (İTALYA)

250 g erişte

750 g domates (kabukları soyulup, doğranmış, akan suları ve çekirdekleri saklanmış)

1 soğan (doğranmış)

1 havuç (kazınıp, boylamasına 4'e kesildikten sonra, 0,5 cm kalınlığında doğranmış)

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

1 1/2 tatlı kaşığı tuz

3 küçük enginar göbeği (1 limonun suyuyla ovulmuş)

1/4 tatlı kaşığı kekik

1/4 tatlı kaşığı biberiye

1 çorba kaşığı sirke (tercihen elma sirkesi)

4 çorba kaşığı Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi

Bir tencereyi orta ateşe oturtup, domatesler, havuçlar ve soğanları koyarak, tuzun 1/4 tatlı kaşığını ve karabiberi serpin. Sonra karışımı bir taşım kaynatıp, kaynayınca tencerenin kapağını kapatarak, ateşi iyice kısın ve karışımı 5 dakika pişirin.

Enginar göbeklerini 3 mm eninde parçalar halinde kesip, tencereye ekleyin. Kekik ve biberiyeyi serpip, sirkeyi ekleyerek, karışımı üstünü kapatmadan 15 dakika pişirin. Ayırdığınız domates suyu ve çekirdeklerini ekleyip, karışımı aşağı yukarı bütün suyunu çekinceye ve enginar parçaları yumuşayınca kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirmeyi sürdürün.

Bu arada bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca kalan 1 1/2 tatlı kaşığı tuzu serptikten sonra, erişteyi koyup, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın (10 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin). Her iki tencereyi de ateşten alıp, erişteyi bir süzgeçte süzerek, öbür tenceredeki sosun üstüne boşaltın ve iyice karıştırın. Enginarlı - domatesli erişteyi 4 servis tabağına bölüştürüp, üstlerine Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesini serperek, servis yapın.