FANFİN MAKARNA

http://www.hurriyet.com.tr

1 paket makarna
7-8 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet orta boy kuru soğan
1-2 diş dövülmüş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Sos için:
1 su bardağı krema
1 su bardağı tavuk suyu
2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Yarım su bardağı rendelenmiş parmesan, eski kaşar ya da robotta çekilmiş Mihalıç peyniri

Öncelikle soğanı ince ince yemeklik doğrayın. Sarımsağı dövün.
Geniş ve derin bir makarna tenceresinin içine 7-8 su bardağı su koyun ve kaynamaya bırakın. Su kaynamaya başlar başlamaz tuzunu atın. Makarnayı suya ekleyin ve bir tahta kaşıkla karıştırın. Yine ara sıra karıştırma işini ihmal etmeden 8-10 dakika kadar makarnayı pişirin. Süzüp bir kenara koyun.
Sos için bir sos tavasına sıvı yağı koyup, hemen dövülmüş sarımsakla ince kıyılmış soğanları ekleyin. Bir tahta kaşıkla karıştırarak, soğanların rengi iyice sararıncaya kadar 5-6 dakika kavurun.
Sosun daha düzgün ve homojen yapıda olması için, derin bir tasın içinde krema, et suyu, un, tuz, karabiberi çatalla iyice çırpın ve kavrulan soğanların üzerine aktarın. Yine tahta kaşıkla sürekli karıştırarak sos katılaşıp, koyulaşıp, muhallebi kıvamına gelinceye değin pişirin.
Sıcakken haşlanmış makarnaları sosun içine ekleyip, fazla ezmeden hafifçe karıştırın. Eğer varsa parmesan peyniri rendesini ilave edip çok ince kıyılmış maydanozla da karıştırabilirsiniz. Sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:142486 • adı:Fanfin Makarna • gönderen:toprakana • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:16