



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KESME MAKARNA (İTALYA)

Kullanılacak malzeme:

1/2 kilo kesme makarna
100 gram sığır kıyması,
100 gram sosis,
75 gram rendelenmiş kaşer peyniri,
1/2 kilo kuzu ispanağı,
2 çorba kaşığı domates salçası,
200 gram lor peyniri,
50 gram sadeyağ,
1/2 demet maydanoz,
2 baş arpacık soğanı,
3 yumurta,
10 - 15 yaprak fesleğen,
1 körpe havuç,
1 sap kereviz,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
1 tutam ceviz-i bevva,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Ispanak yapraklarını teker teker yıkadıktan sonra bunları kaynar tuzlu suya atmalı ve beş dakika kadar haşlamalı. Sonra sudan çıkarıp iyice süzmeli ve ince ince kıymalı. Buna ince delikli süzgeçten ezilerek geçirilmiş lor peynirini, rendelenmiş kaşer peynirinin yarısını, bir yumurtayı, kıyılırcasına ince doğranmış maydanozu, ceviz-i bevvanın yarısını, yeteri kadar tuz ve karabiberi katıp iyice karıştırmalı ve soğuk bir yere kaldırmalı. Fesleğenle bir sap kerevizi kıyarçasına ince doğramalı. Arpacık soğanlarıyla havucu rendelemeli. Yağın bir çorba kaşığını bir kenara ayırdıktan sonra kalanını iki çorba Kaşığı zeytinyağıyla birlikte tavaya koymalı. Kabı orta ısıda bir ateşe oturtuktan sonra içine soğanı, havucu, fesleğeni ve kerevizi atıp karıştırarak kavurmalı. Sebzeler kavrulunca bunların içine zarı çıkarıldıktan sonra makineden geçirilmiş sosisi ve sığır kıymasını katıp karıştırarak kavurmaya devam etmeli. Kıymaların rengi iyice dönünce bir kahve fincanı sıcak suda veya et suyunda eritilmiş domates salçasını katmalı. Gerekirse biraz daha tuz ve karabiber serpmeli. Kalan ceviz-i bevveyi da kattıktan sonra karışımı hafif bir ateşte ve ağzı kapalı olarak 40 dakika kadar pişirmeli. Makarnaları kaynar tuzlu suya atmalı ve diriliklerini kaybetmeyecek kadar haşlamalı. İri delikli bir süzgece boşaltmalı Kaynar suyu süzülünce üstüne bol soğuk su dökmeli. Sonra bir kenara kaldırıp suyunu iyice süzmeli. Bir fırın tepsisini veya yüksek kenarlı yuvarlak bir pyrex kabı yağa bulamalı Haşlanmış makarnaları kabın dibine uzunlamasına ve yan yana dizmeli. Bunun üstüne bu defa da çaprazlamasına ve yan yana bir ikinci kat makarna dizmeli. Bu katın üstüne kıymalı salçadan ince bir tabaka yaymalı. Bir sıra daha makarna dizmeli ve bu defa buzdolabına kaldırılmış olan ispanaklı karışımdan ince bir tabaka yaymalı. Böylece kıymalı ve ispanaklı karışımları tüketmeli. En üste yine bir tabaka makarna dizdikten sonra kalan kaşer peynirini üstüne serpmeli ve kabı ortadan daha kuvvetli bir biçimde ısıtılmış fırına sürmeli Makarnayı fırında 20 _ 30 dakika kadar pişirdikten sonra çıkarıp sofraya götürmeli ve servis yapmalı.