



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FLORANSA USULÜ MAKARNA

500 gram makarna (1 numara)

12 bardak su

2 silme çorba kaşığı tuz

SALÇASI:

125 gram sığır kıyması

50 gram az yağlı koyun kıyması

100 gram soğan (1 büyük)

3 diş sarımsak

300 gram domates (2 büyük), ya da 1/2 kutu konserve domates

125 gram tuzsuz domates salçası (1,5 kahve fincanı)

60 gram margarin (3 çorba kaşığı)

12 tatlı kaşığı toz şeker

Tuz

ÜSTÜNE:

40 gram tereyağı, ya da margarin

50 gram rende gravyer peyniri (2 kahve fincanı)

1 Bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı margarin koyarak kızdırmalı, sonra buna; önce 50 gram koyun kıyması, arkasından da 125 gram sığır kıyması katarak, kıymaların sularını salmalarından sonra tekrar çekip de iyice kızarmış bir renk alıncaya kadar, arada bir karıştırmak, kavururcasına pişirmeli ve kuşaneyi aieşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra, diğer bir kuşane, ya da küçük bir tencereye kalan bir buçuk silme çorba kaşığı margarin ile çentilircesine küçük kesilmiş 1 büyük baş soğan koyarak, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar bunları da kavurmalı, sonra bu soğanlara kıyılmış 3 diş sarımsak ilâve ederek, 2 dakika daha kavurmalı, sonra da bunlara; kavurarak bir tarafa bırakmış olduğumuz kıymaları, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates, ya da yarım kutu konserve domates, bir bir çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 adet yeşil biber (varsa), yarım tatlı kaşığı şekerle 2 tatlı kaşığı tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve salçada hafif bir koyuluk oluşuncaya dek bunu. çok küçük ateşte aşağı yukarı 1 saat pişirmeli ve salçayı ateşten alarak bir tarafa ayırmalıdır.

3 Salça ateşten ineneğine yakm, bir tencereye; 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; kırmadan 500 gram 1 numara makarna koyarak, makarnalar pişip de yumuşakça bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10-15 dakika haşlamalı ve bunları bir kevgirden geçirerek iyice süzmelidir.

4 Sonra, süzölmüş bu makarnaları, içinde ancak erimiş 2 silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin olan tencereye koyarak, iyice bir karıştırmak, yağa bulamak ve sonra da bu yağlı makarnalara, hazırlamış olduğumuz salçayı "sıcak bir halde koyarak tekrar bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve yanında rendelenmiş 2 kahve fincanı gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.