HIDRELLEZ MAKARNASI

Kullanılacak malzeme:
400 gram yassı ıspanaklı makarna,
100 gram füme edilmiş pançeta,
30 gram tereyağı,
150 gram kültür mantarı,
1/2 kilo domates,
1 küçük kutu iç bezelye konservesi,
50 gram rendelenmiş kaşer peyniri,
küçük 1 baş soğan,
3 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Mantarları temiz ve nemli bir çuval parçasıyle ovalayıp üzerlerindeki ince zarı giderdikten sonra ince dilimlere doğramalı ve limonlu suyun içinde tutmalı. Bir kuşaneye tereyağının yarısıyle zeytinyağını boşaltmalı Buna rendelenmiş soğanla makineden geçirilerek kıyılmış füme pançetayı kattıktan sonra kabı orta ısılı bir ateşe oturtmalı ve tahta kaşıkla karıştırarak soğanları pembeleşinceye kadar kavurmalı.
Soğanlar pembeleşince süzgeçten geçirilmiş domatesi katmalı. Tuzlayıp biberledikten sonra limonlu sudan çıkarılmış ve bol suda yıkanmış mantar dilimlerini katmalı. Vakit vakit karıştırarak salçayı çok hafif bir ateşte pişirmeli. Kuşaneyi ateşten indirmeden on dakika önce konserve iç bezelyeyi bol suda yıkayıp süzmeli ve bu salçanın içine boşaltmalı. Vakit vakit karıştırarak bu salçayı on dakika daha hafif ateşte pişirmeli.
Bu işler olurken ıspanaklı yassı makarnayı tuzlu kaynar suda haşlamalı.
Makarnanın suyunu süzdükten sonra servis kâsesine boşaltmalı. Salçayı ateşten indirince kalan tereyağını küçük parçalara bölüp katmalı. Çabuk çabuk karıştırırken rendelenmiş peyniri de serpmeli ve salçaya yedirince bunu kâsedeki makarnanın üstüne döküp sıcak sıcak servis yapmalı.

ML® Hıdrellez Pilavı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12322 • adı:HIDRELLEZ MAKARNASI • gönderen:vardar • indirme tarihi:11.05.2024 - 11:14