İRMİKLİ AÇMA MAKARNA

200 ml su
450 gr buğday irmiği
Sosu için:
2 yemek kaşığı margarin
4 adet olgun domates
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Üzeri için:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar

Geniş bir yoğurma kabına irmiği koyup su ilave ederek irmik taneleri yok olup pürüzsüz bir hale gelene kadar iyice yoğurun.
Hazırladığınız hamuru portakal büyüklüğünde bezelere ayırın.
Bezeleri kesme tahtasının üzerinde ileri geri yuvarlayarak uzun bir sosis kalınlığına getirin.
Bütün bezelere aynı işlemi yaptıktan sonra her birini 3?er cm parçalara ayırın.
Her 3?er cm lik parçayı iki elinizin parmak uçlarıyla hem yanlara doğru çekiştirerek hem de tahtanın üzerinde ileri geri yuvarlayarak uzatın.
Uzunlukları 15 cm olana kadar yuvarlama işlemine devam edin.
Çubuk makarna haline gelen bu hamurları emiz bir bezin üzerine sırasıyla dizin.
Bol tuzlu kaynar suda 15 dakika haşlayın ve süzün.
Sosu için, domateslerin kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın.
Sos tenceresine margarini eritin ve domatesleri içine atın.
Domatesler yumuşayıncaya kadar orta ısılı ateşte 10 dakika pişirin.
Domates salçası, tuz, karabiber, ve kırmızı pulbiberi üzerine ilave edip 2-3 dakika kaynatın ve ocaktan alın.
Sosu haşladığınız makarnaya döküp karıştırın.
Makarnayı servis tabağına alın.
Üzerine parmesan yada kaşar peyniri serperek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:107662 • adı:İrmikli Açma Makarna • gönderen:susu • indirme tarihi:01.05.2024 - 12:30