



KAZAK USULÜ ETLİ MAKARNA

<https://www.sultanmarketing.kz>

400 g Sultan soçni makarnası
1600 g koyun eti
120 g soğan
4 litre et suyu
Baharatlar

Hazır olan koyun etine soğuk su koyun, kaynatarak köpüğünü alın. Tuz ekleyip sık sık köpüğünü alarak kısık ateşte hazır oluncaya kadar pişirin.
Et suyunda makarnayı pişirin. Soğanı ince ince yuvarlak şekilde doğrayın ve tadına göre tuz, karabiber ve defne yaprağını ekleyip et suyunda azıcık ısıtın.
Pismiş eti ince parçalara kesin ve üzerine et suyunu dökerek 2-3 dakika ısıtmak gerekir.
Büyük geniş kaba pişirilmiş Sultan soçni makarnasını koyun ve baharat ve soğanlı et suyunu dökün.
Makarnanın üzerine pişmiş eti güzelce yerleştirin ve soğanlı et suyunu dökün. Et suyu ayrı tabakda ikram edilir.

