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 köpügünü alin. Tuz ekleyip sık sık köpügünü alarak kısık ateşte hazır oluncaya kadar pişirin.
Et suyunda makarnayı pişirin. Soğani ince ince yuvarlak şekilde dograyin 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 pişmis eti güzelce yerleştirin ve soğanlı et suyunu dökün. Et suyu ayrı tabakda ikram edilir.

© lezzetler.com tarif no:126984 • adı:Kazak Usulü Etli Makarna • gönderen:şevkat • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:15