KONAK İŞİ MAKARNA

1/2 kg ince makarna
250 gr sığır eti
2 soğan
3 domates
4 kaşık margarin
1 fincan gravyer veya kaşar rendesi
tuz

Et büyük parçalara ayrılır. Bir tencereye 2 kaşık margarin konulur. Etler bu yağda iyice kızartılır. Sonra küçük parçalara ayrılan soğan tencereye atılır 20 dakika daha kavrulur. Domatesler ayıklanıp aynı tencereye doğranır beş dakika daha pişirildikten sonra beş bardak sıcak su katılır ve üç saat pişmeye bırakılır. Etler iyice pişip salça koyulaşınca ateşten indirilir, bir kenara konur. Makarnalar hiç kırılmadan tuzlu suda 10-15 dakika haşlanır, süzülür. Makarna evvelâ 2 kaşık yağla harmanlanır, sonra etle hazırlanan salça iyice karıştırılır ve üzerine bir fincan rendelenmiş gravyer (bulunmazsa kaşar peyniri) dökülür ve sofraya getirilir.

© lezzetler.com tarif no:48844 • adı:KONAK İŞİ MAKARNA • gönderen:bağdadi • indirme tarihi:01.05.2024 - 19:06