



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

MAKARNALI SIĞIR ETİ

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Siğir eti - 500 gr. (But tarırfan, tek parça. 2,5 su bardağı sirke içersinde 24 saat bekletilmiş)
Sirke 2,5 su bardağı 500 ml
Sarımsak 10 diş 20 gr. (Soyulmuş)
Karabiber 2 tatlı kaşığı 4 gr. (Tane)
Turunç kabuğu ¼ turuncun 5 gr. (Kabaca doğranmış)
İç yağı - 64 gr.
Domates 2 orta boy 280 gr. (Suyu çıkarılmış)
Su 7 su bardağı 1400 ml
Düdük makarnası 3,5 su bardağı 260 gr.
Tuz 2 tatlı kaşığı 12 gr.
Peynir ½ su bardağı 50 gr. (Rende)

Etin bir çok yerine bıçak ile delik açarak sarımsak, karabiber ve turunç kabukları sokuşturulur.
Tencereye et ve sade yağ koyulup kapağı kapatılır, arada çevirerek 2 saat pişirilir.
Üzerine domates suyu ve normal su dökülür, iyice pişince et tencereden çıkarılır.
Suya tuz atılır ve makarna salınır.
Pişince büyük bir kaba boşaltılır. Üzerine rende peynir serpilir ve ortasına hazırlanan et koyulup tüketilir.

Not: Orijinal metinde tuz bulunmamaktadır. Orijinal metinde 3-4 saat pişirilmesi yazmaktadır. Bu uygulamada budun büyüğe bir parçası kullanılmadığından 2 saat yeterli olmuştur.

