



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARON REYNADO

Nedim Atilla

(Kraliyet Makarnası)

MALZEMELER:

750 gr bodiko (kuzu eti)

500 gr fırın makarna (1 paket)

5 adet yumurta

3,5 bardak et suyu

1 kahve fincanı sıvı yağ

Tuz

Karabiber

YAPILIŞI:

Bodikoyu kuşbaşı kesin. Yıkayıp, süzün. Dödüklü tencereye koyup yağı ve tuzu ilave edin. Etin üzerine 3 bardak su koyup kısık ateşte 30 dakika pişirin. Diğer tarafta makarnayı haşlayıp süzün. Pişmiş bodikoyu, tuzu ve karabiberi makarnalara ilave edin. 4 yumurtayı çırpın ve 2,5 bardak et suyuyla karıştırın. Tüm karışımı orta boy bir fırın kabına dökün. Fırında 200 derecede 40 dakika kadar pişirin. Bu arada 1/2 bardaktan biraz fazla et suyunu 1 yumurta ile çırpın. 40 dakika dolunca, fırından makarnayı çıkartıp üzerine yumurtalı et suyunu gezdirin. Tekrar 10 dakika daha pişirin. Cuma akşamı sofralarından eksik olmayan bir lezzettir.