MANTARLI MAKARNA

500 gr. ince makarna
12 bardak su
Tuz
SOSU İÇİN:
300 gr. sığır eti
1 çorba kaşığı tereyağı
1 orta soğan
2 orta boy domates veya 50 gr. tuzsuz domates salçası
250 gr. et suyu
500 gr. mantar
1 çorba kaşığı tereyağı
2 bardak su
2 tatlı kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber

Tencereye et suyu, 1 silme çorba kaşığı yağ, limon suyu, 2 tatlı kaşığı tuz ile fındık büyüklüğünde doğranmış mantarlar koyulur. 5 dakika haşlanır. Haşlanan mantarlar ateşten alınır. Başka bir 1 tencerede yağ kızdınlır, et ilave edilir ve etler pembeleşinceye kadar arada bir karıştınlarak kuvvetli ateşte 10 dakika kızartılır. Kızaran etlere; soğan, karabiber katılır ve soğan esmerleşinceye kadar kavulur. Sonra malzemeye; doğranmış domatesler veya salça ilave edilir. 5 dakika sonra da 2 bardak su ile bir kapta bekletilen süzülmüş mantar suyu katılır. Kapak kapatılarak sos suyunu çekip koyulaşana kadar 3 saat pişirilir. Pişen etler delikli kepçeyle çıkanlır ve yerine mantarlar katılır ve 5 dakika daha pişirilerek ateşten alınır. Bir tencereye 12 bardak su ve 2 silme çorba kaşığı tuz ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Makarnalar kınlmadan kaynayan suya atılır ve yumuşayıncaya kadar 10 dakika haşlanır. Haşlanan makarnalar iyice süzülerek bir tabağa alınır ve üzerine 4 silme çorba kaşığı tereyağı ve hazırlanan mantarlı sos dökülerek iyice karıştırılır. Sonra bir servis tabağına alınarak, yanında rendelenmiş kaşar peyniriyle servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:66512 • adı:Mantarlı Makarna • gönderen:temaşa • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:15