



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TARHUNLU DÜDÜK MAKARNA (İTALYA)

250 g düdük makarna
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
350 g mantar (yıkayıp, kurulandıktan sonra, zar biçiminde doğranmış)
2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
12 cl. (1/2 su bardağı) elma sirkesi
750 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra doğranmış)
6 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
2 çorba kaşığı taze tarhun (kıyılmış)

Bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturarak, suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca tuzun 1 1/2 tatlı kaşığını serptikten sonra, düdük makarnaları koyun ve yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar pişirin (10 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin). Bu arada zeytinyağını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturarak yağı ısıtın. Isınınca soğanları koyup, sık sık karıştırarak, saydamlaşınca kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin. Mantarları ekleyip, kalan 1/2 kaşığı tuzu ve karabiberi serpererek, karışımı mantarlar suyunu bırakıp yeniden çekinceye kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Sarımsakları ve sirkeyi ekleyip, karışımın dibinde 2 çorba kaşığı sıvı kalıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Karıştırarak domatesleri ekleyip, karışımı 3 dakika daha pişirin. Makarna tenceresini ateşten alıp, makarnaları bir süzgeçte süzölmeye bırakın. Ateşteki öbür tencereyi de alıp, süzölmüş makarnaları içindeki sosa ekleyerek, maydanoz ve tarhunları serpip, iyice karıştırın. Mantarlı -tarhunlu düdük makarnayı 4 servis tabağına bölüştürüp, servis yapın.