



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLANO USULÜ MAKARNALI PİRZOLA

8 kuzu pirzolası  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 soğan (ince doğranmış)  
1 diş sarımsak (dövülmüş)  
450 gr domates (kabukları soyulup iri doğranmış)  
2 çorba kaşığı domates salçası  
1 defne yaprağı  
2 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kekik  
120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı  
50 gr mantar (temizlenip dilimlenmiş)  
50 gr yağsız jambon (ince şeritler halinde hesilmiş)  
7+1/2 su bardağı su  
250 gr (1/2 paket) sıfır numara çubuk makarna  
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Zeytinyağı orta boy bir tencerede kızdırıp, soğan ve sarımsağı ekleyerek 5-6 dakika, soğanlar yumuşak ve saydam olana kadar kavurunuz.

Domates, domates salçası, defne yaprağı, 1 tatlı kaşığı tuz, biber ve kekiği katıp, arasıra karıştırarak 20 dakika, ağır ateşte pişiriniz. (Sos koyulaşırsa biraz soğuk su ekleyiniz.) Tencereyi ateşten alıp bir kenarda sıcak tutunuz. Bu arada, büyük bir tavada 2 çorba kaşığı tereyağı kızdırıp, mantarları koyunuz. Arasıra karıştırarak 3 dakika kavurunuz. Jambonu katıp 3 dakika daha pişirdikten sonra, tavayı ateşten alıp içindekileri delikli kepeçle alarak domates sosunun piştiği tencereye koyunuz. Tavayı çalkalamadan, daha sonra pirzoları kızartmak için bir kenara bırakınız.

7+1/2 su bardağı suyu, büyük bir tencerede kaynatıp, kalan 1 tatlı kaşığı tuz ile makarnaları katarak 10-12 dakika kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip makarnayı kevgirde süzerek, üstünden sıcak su geçirip yeniden tencereye boşaltınız. Makarnanın üstüne 2 çorba kaşığı tereyağı koyup, tencereyi bir kenarda sıcak tutunuz. Kalan 4 çorba kaşığı tereyağı tavaya koyup, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca pirzoların her yanlarını 5-6 dakika, yumuşak olana kadar (ama içleri hafifçe pembe kalmalıdır) kızartınız.

Tavayı ateşten indirip pirzoları delikli kepeçle çıkararak, ısıtılmış bir servis tabağına daire biçiminde yerleştiriniz.

Makarnayı, pirzoların ortasına boşaltıp, sosu kaşıkla üstüne döktükten sonra, maydanozla süsleyerek servis ediniz.