



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KIRMIZI LAHANALI DÜDÜK MAKARNA (İTALYA)

- 250 g düdük makarna
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 3 taze patates (yaklaşık 250 g; tercihen pembe kabuklu; iyice yıkayıp, her biri 8'e kesilmiş)
- 4 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
- 250 g ıspanak (yıkayıp, ayıklandıktan sonra, iyice sıkılarak bütün suyu akıtılmış)
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 125 g kırmızı lahanaya (yapraklarına ayrılıp, iri parçalar halinde doğranmış)
- 2 çorba kaşığı hardal
- 2 çorba kaşığı sirke (tercihen elma sirkesi)
- 4 çorba kaşığı taze fesleğen (kıyılmış)
- 2 demet taze soğan (ayıklanıp, 2,5 cm boyunda parçalara kesilmiş)
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca tuzun 1 1/2 tatlı kaşığını serptikten sonra, makarnaları koyup, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın (13 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin). Bu arada başka bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuzu serpererek, içine delikli buğulama kabı yerleştirin. Tencereyi orta ateşe oturtup, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca buğulama kabına patatesleri koyup, tencerenin kapağını sıkıca kapatarak, patatesleri yumuşayınca kadar (yaklaşık 8 dakika) buharda pişirin. Tencereyi ateşten alıp, patatesleri delikli kaşıkla bir salata kâsesine aktarın. Makarnalar haşlanınca tencereyi ateşten alıp, makarnaları bir süzgeçte süzerek, patateslerin bulunduğu kâseye aktarın. Zeytinyağının 1 çorba kaşığını üstlerine gezdirip, iyice karıştırın. Kalan zeytinyağının 1 çorba kaşığını kalın dipli birten-cereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca ıspanakları koyup, sarımsakları üstlerine serpiştirdikten sonra, sürekli karıştırarak 30 saniye pişirin. Kırmızı lahanaları ekleyip, karışımı ıspanaklar yumuşayınca kadar (yaklaşık 30 saniye) pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alıp, karışımı makarna - patates karışımının bulunduğu kâseye aktarın. Hardal ve sirkeyi küçük bir kâsede çırpıp, sürekli çırparak kalan zeytinyağını katın. Sonra karışımı salata kâsesindeki karışımın üstüne boşaltıp, fesleğenleri ve taze soğanları serpiştirerek, karabiberi serptikten sonra, iyice karıştırın ve servis yapın.

Not: Patatesli - kırmızı lahanalı düdük makarna istenirse, oda sıcaklığına inmesi beklenerek ya da buzdolabında iyice soğutulduktan sonra da servis yapılabilir.