



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAGİZ

<https://www.acunn.com>

Makarna hamuru için:
15 adet yumurta sarısı
150 gr semolina
150 gr un
1 adet taze trüf mantarı
Balık bolognes için:
1 adet dil balığı
1 adet kalamar
1 diş sarımsak
Domates sosu için:
4 adet arpacık soğan
300 ml domates püresi
200 gr domates salçası
2 diş sarımsak
1 demet maydanoz
Tabak yanı için:
Zeytinyağı
Soğan
Yeşil yağ için:
300 gr zeytinyağı
75 gr maydanoz
75 gr taze soğan

Un ve semolina karıştırma kabına alınarak homojen kuru bir karışım elde edilir. Bu karışımın ortasına bir çukur açarak içerisine yumurta sarılarını ekliyor ve yoğurmaya başlıyoruz. Yoğurulan hamuru 1 saat dinlendiriyoruz. Ardından dinlenen hamuru porsiyonluyor ve sırayla önce merdane ile biraz inceltip sonrasında makarna makinası yardımıyla istediğimiz inceliğe getiriyoruz. Açılmış olan iki hamurdan bir tanesinin üzerine mandolin yardımıyla trüf mantarı rendeliyor üzerini örtecek olan diğer hamuru ise kenarlarından çok hafif ıslatıyoruz. Hafif ıslatma işleminin sebebi iki hamurun yapışmasını sağlamak. Buradaki püf noktası çok ıslatmamaktır. Üst üste konulan hamurlar öncelikle merdane yardımıyla açılacaktır. Merdane kullanmamızın sebebi, hamur ile trüf mantarının tamamen özdeşleşmesini sağlamaktır. Hazırladığımız hamuru makina yardımıyla kesiyor ve düzenli bir şekilde seriyoruz ki yapışma olmasın. Soğanlarımızı ufak ufak kesip ayçiçek yağı ile kavuruyoruz. Ardından 2 diş sarımsağımızı püre haline getirip tenceremizin içine ekliyoruz. Domates salçası ve püresini ekliyoruz tenceremizi kısık ateşte bırakıyoruz. Tüm balık ürünlerini temizliyoruz ve kıyma makinasının en geniş olan ucu ile kıyma haline getiriyoruz. Balıklarımızı geniş bir tavada zeytinyağı ve sarımsak ile kavuruyoruz. Kavurma işlemi sırasında balık kıymasını ezmeye dikkat ediyoruz. Balıklar tavada piştikten sonra içindeki yağ ve sarımsak ile domates sosunun içine ekliyoruz ve yine balık kıymasını ezmeden karıştırıyoruz. Yeşil yağ için malzemeleri 3-4 dakika boyunca blenderdan geçiriyoruz. Ortaya çıkan karışımı ufak bir tencerenin içine koyup 100 dereceye gelene kadar ısıtıyoruz. 100 dereceye gelen karışımı, bir tülbent ya da kahve filtresi eşliğinde süzuyoruz, ortaya çıkan yağı hemen bir kaba alıp buzlu su yatağına koyup soğutuyoruz. Bir tavaya soğan ve zeytinyağı koyup soğanlar ölene kadar pişiriyoruz. Makarnayı kaynar bir suya atıp 1-2 dakika boyunca haşlıyoruz. Haşlanmış makarnalara bir cımbız yardımı ile şeklini verin. Üzerine hazırladığınız balık bolognes'i dökün Tabağınızı yeşil yağ ile süsleyin.