SALÇALI MAKARNA

Semolina
Yumurta
Un
Zeytinyağı
Domates
Domates salçası
Sarımsak
Tuz
Karabiber
Taze fesleğen (dekor)

Un, tuz ve kullanıyorsanız Semolina'yı mutfak robotunun haznesine alarak, üzerine zeytinyağı ve 1 yumurtayı kırarak yaklaşık 25-30 saniye düşük devirde çalıştırın.
Sonra bir yumurta daha ekleyin ve makineyi kesintili olarak (pulse düğmesi kullanarak) 1-2 kez çalıştırıp, sonraki yumurtayı ekleyin ve robotu -hamur iyice karışana kadar- 1-2 dakika daha çalıştırın.
Hamuru top haline getirmek için, mutfak robotundan çıkarıp hafifçe un serptiğiniz tezgâh üzerine alın ve gerekirse biraz daha un veya semolina ilavesi yaparak istenilen kıvama gelene kadar yoğurup, top haline getirin.
Kullanacağınız hamuru, az miktarda un ya da irmik serptiğiniz tezgâh üzerine alıp bir kez daha yoğurun ve üzerinden bir merdaneyle uzunlamasına geçerek biraz inceltin.
Hazırladığınız şeritleri kesmeden önce bir miktar kurumaları için ya bir asma aparatına, ya bir oklavaya, veyahut da plastik bir elbise askısına asarak sallandırın ve hamurun yüzeyi derimsi bir görüntü alana kadar yaklaşık 5-10 dakika kadar bu şekilde kurutun. Siz de bu esnada diğer parçaları yoğurup açmaya devam edin.
Makarna suyu kaynatılır içine tuz konulur ardından makarna konulur pişince süzülür. O süzülen sudan biraz ayırılır, sosu için tencere ocağa konulur içine sıvı yağ konulur, biraz ısınınca içine salçalar bir de karabiber eklenir.
İyice karıştırılır, salçanın rengi biraz değişince o süzülen sudan eklenir ve karıştırılır ardından makarna eklenir ve iyice karıştırılır ve ocaktan alınır afiyet olsun.

Not: İrmik durum buğdayının öğütülüp elenmesiyle elde edilen bir besin maddesidir. İrmik tanecikleri 125-140 mikrometre büyüklüğünde, sarı renkte, parlak ve köşelidir. İrmik yapımında genellikle sert buğday kullanılır. Semolina unu bilinen irmik gibi görünmektedir fakat irmikten farklı olarak iki kez öğütülmüş durum buğdayı irmiğinden oluşur. İtalyan makarnalarında ve pizza hamurlarında da semolina unu kullanılmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:161729 • adı:Salçalı Makarna • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:36