



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI KARABUĞDAYLI FİYONK MAKARNA

Önceden hazırlanmış irmikli hamur
30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 orta boy soğan (doğranmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
100 g karabuğday (kırılmış ve kavrulmuş)
1 yumurtanın akı
1 1/4 tatlı kaşığı tuz
17,5 cl. (3/4 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu

Hamuru 2'ye bölüp, parçalardan birini plastik filmle ya da hafifçe ıslatılmış bir tülbentle örterek, bir kenara bırakın. Öbürünü hafifçe unlanmış mutfak tezgâhı üstüne serip, 1,5 mm kalınlığında açarak, yandaki çerçevede görüldüğü gibi fiyonk makarnalar haline getirin ve bir kenara bırakın. İşlemleri, öbür parçayla yineleyin. Tereyağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince soğanları koyup, karabiberi serpin ve ara sıra karıştırarak, soğanları 5 dakika pişirin. Bu arada, karabuğday ve yumurta akını bir kâsede iyice karıştırın. Ateşi iyice açıp, kâsedeki yumurta akılı karışımı tencereye ekleyin ve sürekli karıştırarak, karışımı köpüklenmeye başlayıncaya kadar (3 - 4 dakika) harlı ateşte pişirin. Tuzun 1/4 tatlı kaşığını serpip, tavuk suyunu ekleyerek, ateşi iyice kısın ve karışımı kısık ateşte 4 dakika pişirin. Karıştırıp, bütün suyunu çekinceye ve karabuğdaylar yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 2 dakika) pişirmeyi sürdürün. Bu arada başka bir tencereye 2 litre (8 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca kalan 1 tatlı kaşığı tuzu serpip fiyonk makarnaları koyarak, yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar pişirin (1 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin). Makarnalar pişince tencereyi ateşten alıp, makarnaları bir süzgeçte süzün. Öbür tencereyi de ateşten alıp, makarnaları karabuğdaylı karışımın üstüne boşaltın ve hafifçe karıştırıp, servis yapın.

Not: Soğanlı ve karabuğdaylı fiyonk makarna, pişirdikten sonra 1 gece buzdolabında bekletilirse daha lezzetli olur. Bu durumda, pek derin olmayan bir fırın kabına koyup, 180° C'a ısıtılmış fırında 10 dakika ısıtıldıktan sonra (ya da % 100 ısıtılmış mikrodalga fırında 1,5 dakika ısıtıldıktan sonra) servis yapılması gerekir.