TAPSET (KORE)

https://www.lezzetsirri.com

Sebzeli Makarna

1/2 kg. biftek
250 gr. pirinç makarnası veya en ince spaghetti
1/2 kg. haşlanmış ıspanak
5-6 adet siyah çin mantarı veya mantar
1 büyük havuç
1 büyük baş soğan
4 yumurta
3 diş sarımsak
35 gr. tereyağı
5 çorba kaşığı soya sosu
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı susam
1 çorba kaşığı susam yağı veya sıvıyağ
1 tatlı kaşığı karabiber

Havucu soyduktan sonra kibrit çöpü gibi kesin. Soğanı iri iri salata soğanı gibi doğrayın. Mantarları iri iri kıyın. Sarımsakları soyup küçük küçük kesin. Bifteği ince ince dilimler halinde sonra da bu ince dilimleri 1/2 cm kalınlığında şeritler halinde kesin. Bu işi yapmasını kasabınızdan isteyebilirsiniz. Yumurtaların beyazlarını sarılarından ayırın. Tavada tereyağını kızdırın. Yumurta sarılarını çırpıp kızgın yağa dökerek ince bir omlet yapın. Aynı işlemi beyazlar ile de tekrarlayın. Daha onra iki omleti de 1 cm.lık şeritler halinde kesin ve bir kenara bırakın. Tavaya çok az sıvıyağ koyup kızdırın. İçinde sırayla, önce soğanları daha sonra havuçları sebzeler diri kalacak şekilde çok az kızartın. En son mantarları da tavaya atarak şöyle bir çevirin ve hepsini bir kenara bırakın. Daha sonra tavaya yağ ilave etmeden etleri atın ve kızartın. Etler biraz kızarınca, etlerin üzerine önce biraz sıvıyağ, sonra 2 çorba kaşığı soya sosu, bir tatlı kaşığı şeker ve yarım tatlı kaşığı karabiberi, en son olarak da sarmısağı ekleyin. Birlikte bir parça çevirip ateşten alın.
Haşlanmış ıspanakları fazla suyunu almak için sıkın, ince ince doğrayın ve hazırladığınız tüm malzemeyi derin bir kapta karıştırın.
Bir tencerede suyu kaynatın ateşten çekip içine pirinç makarnalarını atın. Kapağını kapatarak 10 dakika kadar bekletin. Pirinç makarnasının kaynayarak pişmesine gerek yoktur. Ama eğer spaghetti ile yapacaksanız, spaghettilerinizi önce "dişe dokunur" yani hafif diri olarak pişirin. Makarnalarınızı iyice süzün ve diğer malzemelerin üzerine ilave edin. Kalan malzemeleri, yani soya sosu, karabiber, susam, susam yağı ve şekeri de ekleyerek, elinizle veya iki kaşıkla ezmeden karıştırın. Daha sonra yemeğinizi sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39231 • adı:Tapset (Kore) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:06.05.2024 - 06:11