TATAR (MUĞLA)

Muğla Valiliği

1 kg un
5 adet yumurta
Su
Tuz
300-400 gr. yoğurt
1-2 yemek kaşığı sıvıyağ
4-5 diş sarımsak
Su
Tuz
Sos malzemesi:
Tereyağı
Kırmızı toz biber

Erişte için un, yumurta, su ve tuz ile sert bir hamur yoğrulur.
Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülür, 30-40 dakika kadar dinlendirilir. Hamurdan portakal büyüklüğünde bezeler yapılır, çok ince olmayacak şekilde yufka açılır.
Yufkalar bez üzerinde alt-üst ederek biraz kurutulduktan sonra yassıağaç üzerine alınır. Önce şeritler sonra da üç-dört şeridi üst üste koymak suretiyle 2 cm.lik kareler olacak şekilde enlemesine kesilir. Kesilen makarnalar, bez üzerinde tekrar kurumaya bırakılır. Bir gün kadar bir sürede kurur.
Tatar için bir tencerede sıvıyağ ve tuz eklenerek su kaynatılır.
Makarna kaynayan suya atılarak yumuşayana kadar haşlanır. Pişince, soğuk suya tutulur, süzülür, bir kenara alınır.
Sarımsaklar kabuğu soyulup ezildikten sonra ayrı bir kapta bekletilen ve su ile seyreltilen yoğurda ilave edilir.
Sarımsaklanan yoğurt, makarna ile karıştırılır.
Servisi, tercihe göre sade olarak ya da üzerine tereyağında kavrulmuş toz biberli sos dökerek yapılır.

Not: Tatar, ev yapımı kibrit çöpü şeklinde kesilen erişte makarna ya da lokum pilavlık makarnadan daha büyük olacak şekilde kesilen kare makarnanın yoğurtlanması ile hazırlanan geleneksel bir düğün yemeğidir. Hazır makarnalar da kullanmak suretiyle düğünlerde hala yapılır. Tatarın, makarna ile yapılan dışında ?patlıcan tatarı? denilen közlenmiş patlıcan ile ve ?yumurta tatarı? denilen haşlanmış yumurta ile yapılanı da vardır.

© lezzetler.com tarif no:131316 • adı:Tatar (Muğla) • gönderen:ilksen • indirme tarihi:17.05.2024 - 15:06