



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK CİĞERLİ KESME MAKARNA

HAMURU:

350 gram un (7 kahve fincanı)
50 gram un (açmak için) (1 kahve fincanı)
4 adet yumurta sarısı
1/2 kahve fincanı yumurta beyazı
10 gram tuz (1/2 çorba kaşığı)

HAŞLAMAK İÇİN:

12 bardak su
2 silme çorba kaşığı tuz

İÇ VE ÜSTÜNDE:

50 gram tereyağı, ya da margarin (2,5 çorba kaşığı)
75 gram rende gravyer peyniri (3/4 bardak)

SALÇASI:

200 gram tavuk ciğeri ve katısı
100 gram soğan (1 büyük)
30 gram havuç (1 küçük)
300 gram domates (2 büyük) ya da 3/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
60 gram margarin, ya da sadeyağ (3 çorba kaşığı)
2 bardak tavuk suyu
Tuz
Karabiber

1 Hamur açılan tahtaya 350 gram un eledikten sonra, unun ortasını havuz gibi açmalı ve açılan bu yere; 4 adet yumurta sarısı, yarım kahve fincanı yumurta beyazı ile, içine yarım çorba kaşığı tuz katılmış 1 kahve fincanı da su veya süt koyarak, yağmalı, bunları sıkı hamur yapmalı, sonra da, elde edilen bu hamuru iki eşit parçaya kestikten sonra üstüne nemli bir bez örterek hamurları 1 - 2 saat kadar dinlenmeye bırakmalıdır. (Hamur ne kadar fazla dinlendirilirse o kadar kolay ve rahat açılır).

2 Sonra, 1 - 2 saat kadar dinlendirmiş olduğumuz bu hamurları sıra ile alarak, üstü unlanmış hamur tahtasına koymalı ve hamurun üstünü de hafifçe unladıktan sonra bunun üstüne merdane ile basarak aşağı yukarı büyükçe bir tabak yuvarlaklığında açmalı, sonra da, merdane ile açmış olduğumuz bu hamuru 2 milimetreye, yani hamur tahtası belli belirsiz görünür bir hale gelinceye kadar bir çok kez oklavaya sararak, oklavaya sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarına basmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak başka ucundan olmak üzere tekrar sararak hamurları büyütmelidir.

3 İnce açılmış bu hamurları, hamur tahtasına ya da masaya sererek ve 40 - 50 dakika kadar bırakarak, hamurların hafifçe kurumalarını sağlamalı, sonra hafifçe kurumuş olan bu hamurları dört parmak enliğinde katlayarak sardıktan sonra bunları, sarılmış olarak, yarım, parmak eninde kesmeli ve şerit haline getirmelidir.

4 Diğer taraftan bir kuşaneye; 3 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin ile, küçük kesilmiş 1 büyükçe soğan koyarak, karıştırmalı, soğanı beş dakika kadar kavurmalı, sonra bu soğanı, yine kıyılırcasına ince doğranmış 1 küçük havuç koyarak, soğan pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurmaya devam etmelidir.

5 Sonra kavurulmuş bu soğana, et makinesinden geçirilerek, kıyma haline getirilmiş 200 gram tavuk ciğeri ve katısını da katmalı, kıymanın hafifçe rengi dönünceye kadar soğanla kavurmalı sonra bu soğanlı kıymaya, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 2 büyükçe domates, ya da üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası da katarak, domatesler suyunu çekip de salçası bir hal alıncaya kadar arada bir karıştırarak pişirmeli, sonra da bunlara; 1 - 2 kahve kaşığı karabiber, 2 bardak tavuk suyu ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, salça suyunu çekip de koyumsu bir hal alıncaya kadar orta kuvvetteki ateşte pişmeye bırakmalıdır.

6 Salça koyumsu bir hal almaya başlayınca, başka bir tencereye; 2 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, su kaynamca buna hazırladığımız kesme makarnaları atarak, makarnalar yumuşak bir hal alıncaya kadar 8-10 dakika haşlamak, kaim delikli bir kevgirden geçirmeli, suyunu döktükten sonra birkaç kez de soğuk su ile yıkamalı ve iyice süzmelidir.

7 Sonra, süzmüş olduğumuz makarnaları, içinde erimiş iki buçuk silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin olan tencereye atarak, arada bir karıştırmalı, bunları yağda 2 dakika kadar sote etmeli, sonra da makarnaları tabağa alarak, üstüne koyulaşmış olan kıymalı salçayı dökmeli ve yanında tabak içinde üç çeyrek bardak rende gravyer, ya da kaşar peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.