TEPSİDE KESME MAKARNA (İTALYA)

HAMURU:
350 gram un (7 kahve fincanı)
50 gram un (açmak için) (1 kahve fincanı)
75 gram süt (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
SALÇASI:
500 gram sığır eti
75 gram soğan (1 orta)
100 gram margarin (5 çorba kaşığı)
600 gram domates (4 büyük), ya da 125 gram tuzsuz domates salçası (1 1/4 kahve fincanı)
1 kahve kaşığı karabiber
3 bardak su, ya da et suyu
İÇİNE:
40 gram tereyağı, ya da margarin (2 çorba kaşığı)
100 gram rende gravyer (1 bardak)

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, yuğurmalı, 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.
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 kurumalarım sağlamalı, sonra hafifçe kurumuş olan bu hamurları dört parmak enliğinde katlayarak sardıktan sonra bunları, sarılmış olarak, iki parmak eninde kesmeli ve şerit haline getirmelidir.
4 Diğer taraftan bir kuşaneye; 5 silme çorba kaşığı margarin koyarak, yağı kızdırmalı, sonra bu yağa, nua ya da tranş tarafından kemiksiz 400 gram sığır eti koyarak, etin her bir tarafı nar gibi oluncaya kadar kuvvetli ateşte 15 dakika kızartmalı, sonra da tencereye, küçük kesilmiş 1 orta baş soğan katarak, soğanlar hafif sarımsı bir renk alıncaya kadar arada bir karıştırmak, kavurmalı ve sonra bunlara, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 4 büyük domates, ya da bir buçuk kahve fincanı tuzsuz domates salçası katarak, domatesler erimiş bir hal almcaya kadar pişirmeli, sonra da tencereye birkaç defada olmak üzere 3 bardak da su, ya da et suyu katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve et iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 3 saat ortadan daha az kuvvetteki ateşte pişmeye bırakmalı ve et pişince tencereden alarak küçük parçalara doğramalı, sonra da bu etleri bir kez de et makinesinden geçirmeli, kıyma haline getirdikten sonra buna, tenceredeki domates salçasının yalnız üçte birini koyarak az sulandırmalı, sonra da gerek kıymalı salçayı gerekse domates salçasını, bir tarafa bırakmalıdır.
5 Sonra bir tencereye 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, su kaynaymca buna, hazırlayarak bir tarafa bırakmış olduğumuz kesme makarnaları atarak, makarnalar az yumuşayıncaya kadar 8-10 dakika arasında haşlamak ve suyunu dökdükten sonra makarnaları soğuk suya atarak 15 dakika su içinde bırakmak ve suyunu süzmelidir.
6 Sonra, süzülmüş olan bu makarnaların oldukça uzunca olanlarını alarak, içi hafifçe yağlanmış 25 - 26 santim çapındaki bir tepsiye kenarlarından taşarcasına yan yana döşemeli, sonra döşenmiş bu makarnaların aksi yönünde olmak üzere, yani kafes şeklinde bir kat daha makarna döşedikten sonra bunların üstlerine hazırlamış olduğumuz kıymalı salçadan bütün katlara yetebilecek miktarda yaymak ve bunu üstüne bir miktar rende gravyer, bir miktar da tereyağı, ya da margarin koyduktan sonra tekrar bir kat makarna döşemeli ve böylece bir kat hamur, bir kat kıymalı iç, peynir ve yağ olmak üzere bütün hamur ve kıymayı sıra ile istiflemek ve sonuncu kat olarak kıymanın üstüne de tepsinin kenarından taşan hamurları örterek kıymaları kenarlarındaki hamurlarla kapatmalıdır.
7 Bundan sonra tepsiyi orta kuvvetteki fırına sürerek aşağı yukarı 20 dakika kadar fırınlamak ve sonra fırından alarak, üstüne yuvarlak bir tabak kapatmak ve tepsiyi altüst etmeli, makarnaları tabağa aldıktan sonra üstüne

kalan domates salçasını dökmek ve hemen servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34776 • adı:TEPSİDE KESME MAKARNA (İtalya) • gönderen:ilke • indirme tarihi:23.05.2024 - 07:50