



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOSKANA USULÜ PICCİ MAKARNA

4 bardak un (çok amaçlı)
1.5 bardak su
2 yemek kaşığı tuz
8 dal maydanoz
Sos için;
10-12 adet sosis ince kıyılmış
1.5 ölçek yoğun krema
1 çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı rezene
1 tutam kırmızı biber
Göz kararı tuz karabiber

Maydanozları yıkayıp süzün ince ince kıyın. Mikserinizin haznesine 2 su bardağı unu ve 1 su bardağı suyu koyarak 1. kademede çalıştırın, kalan unu ve suyu ekleyerek toplam 8 dakika karıştırın. İlk karıştırma işlemi bittikten sonra 2. kademede 3 dakika karıştırın. Hamur kendini topladıktan sonra (pürüzsüz ama yumuşak bir hamur olacak) hamuru hazneden çıkartarak ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Hamur parçalarını mikserin haznesine geri koyarak kıyılmış maydanozu ekleyin ve düşük devirde 4 dakika daha yoğurun. Hazırladığınız maydanozlu hamuru top haline getirin ve streç filmle hava almayacak şekilde sararak bozdolabında 30 dakika dinlendirin. Hamuru biraz üçgen keserek elinizde yaklaşık 20 cm boyutunda şeritler haline getirin ve unlanmış tepsiye dizin. Hazırladığınız hamurları 2 litre suda 8-10 dakika haşlayın. Pişen makarnaları servis tabağına alın ve sosunu ekleyerek servis yapın. Üzerindeki sos: Sosisli Ragu Yapılışı: Kıyılmış sosisleri tavaya alın 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve baharatları ekleyerek sosisler hafifçe gevrekleşene kadar soteleyin. Geri kalan tüm malzemeyi ekleyin 1-2 dakika daha pişirip ocaktan alın.