



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİS Dİ PRİMİ

<https://www.acunn.com>

Ravioli Hamuru İçin:

Semolina 100gr

Un 100gr

Yumurta sarısı 120gr

Oso Buco Dolgu İçin:

Oso Buco 1 adet 200gr

Soğan 30gr

Havuç 15gr

Sarımsak 5gr

Un 10gr

Sap kereviz 15gr

Domates 20gr

Domates salçası 10gr

Defne yaprak 1 adet

Zeytinyağı 15gr

Taze kekik 3gr

Taze biberiye 3gr

Frenk soğanı 2gr

Porçini Dolgusu İçin:

Porçini 30gr

Soğan 5gr

Sarımsak 2gr

Tuz 3gr

Karabiber 1gr

Limon kabuğu 1gr

Patates & Kale Dolgusu İçin:

Patates 150gr

Kale yeşillik 50gr

Soğan 10gr

Tereyağı 15gr

Tuz 5gr

Karabiber 2gr

Parmesan 2gr

Adaçayı Tereyağı Sosu için:

Tereyağı 20gr

Taze adaçayı 5gr

Makarna Hamuru için, semolina ve un homojen bir şekilde karıştırılır, tezgaha alınır.

Tezgaha alınan un karışımının ortasında bir boşluk yapılır, yumurta eklenir.

Yapılan boşluk bozulmadan çatal yardımı ile yumurta yavaş yavaş yedirilir, elle yoğrulacak kıvama gelince 5 dakika daha yoğrulur.

Hamur top haline getirilir, strece sarılır ve en az 20 dakika dinlendirmeye alınır.

Oso Buco Dolgusu için, soğan, havuç, kereviz sapı ve sarımsak kabaca doğranır ve bir kaba alınır.

Oso buco eti unlanır, önceden ocakta ısıtılmış düdüklü tencerede az yağ ile iyice mühürlenir.

Oso buco eti kenara alınır, ocağın altı en kısık seviyeye getirilir ve önceden doğranan sebzeler ve defne yaprağı, taze kekik, taze biberiye aynı tencerede yumuşayana kadar kavrulur.

Salça eklenir, 2 dakika daha kavrulur. Sonra domates eklenir, 2 dakika daha kavrulduktan sonra önceden mühürlediğimiz oso buco tencereye alınır.

Üzeri geçinceye kadar su eklenir, düdüklü tencerenin kapağı kapatılır ve 30 dakika pişirilir.

Pişen oso buco tencereden alınır, başka bir sos tavasına tencerenin içinde kalan su süzülür ve orta ateşte sıvının üçte biri kalacak kadar çektirilir. Bu sıvı ileride raviolinin üzerine dökülecek sos olarak kullanılmak üzere kenara alınır.

Porçini Dolgusu için, eğer donuk kullanılıyorsa porçini çözdürmeye alınır, fazla suyundan sıkılarak ve kağıt havluya bastırılarak arındırılır.

Soğan ve sarımsak çok küçük doğranır, tavada orta ısıda yumuşayınca kadar kavrulur.

Porçini mantarı da soğan ve sarımsak gibi küçük küçük doğranır, kavrulmakta olan soğan ve sarımsağın içine eklenir.

Tuz ve karabiber eklenir, ocağın altı yüksek ısıya alınır ve porçini mantarı renk alana kadar güzelce kavrulur.

Karışım ocaktan alındıktan sonra içine ince rendelenmiş limon kabuğu eklenir ve soğumaya alınır. Patates Kale Dolgusu için, patates alüminyum folyoya sarılır, 160° fırında bir bıçak içine rahatça girene kadar (yaklaşık 45 dakika) pişirilir.

Patatesin kabuğu soyulur ve halen sıcakken tereyağı eklenerek püre haline getirilir.

Soğanlar çok küçük doğranır, düşük ateşte yanan ocakta yumuşayana kadar kavrulur.

Yine çok ince doğranmış kale soğanların içine eklenir ve yumuşayınca kadar yaklaşık 5 dakika pişirilir.

Karışım patates püresine eklenir, homojen olana kadar karıştırılır ve kenara alınır.

Adaçayı Tereyağı sosu, ravioli servis edilmeden hemen önce hazırlanmalıdır.

Ravioli kaynar suya atıldıktan bir dakika sonra bir tavaya tereyağı eklenir, hafif yanana kadar orta ateşte karıştırılır.

Adaçayı eklenir, 10 saniye kadar kavrulduktan sonra haşlanmakta olan ravioli suyundan tavaya alınır ve bir çırpma teli yardımıyla homojen olana kadar karıştırılır.

İsteğe göre tuz, karabiber eklenir. Fazla bekletilmeden servis edilir.

Domates Sos için, domatesler yıkanır, soyulmadan doğranır.

Orta ateşte zeytinyağı ile iyice yumuşayana kadar kavrulur. Tuz eklenir.

Pişmiş sos ince süzgeçten geçirilir, servis için kenara alınır.

Makarna hamuru ince bir şekilde açılır, lazanya gibi kesilir.

Kullandığımız kalıp unlanır, açtığımız makarna hamuru kalıba alınır.

İki adet osso buco, iki adet porçini, iki adet patates - kale yan yana doldurulur.

Aynı boyutlarda bir makarna hamuru daha açılır, kalıpta bulunan makarna hamurunun üzerine serilir ve bir merdane yardımıyla baskı yapılarak yapıştırılır.

Önceden unlanmış bir tepsiye alınır, sonra kullanılmak üzere kenara konulur.

Osso buco sosu ve domates sosu ısıtılır, adaçayı - tereyağı sos yapılır.

Ravioli kaynar suya atılır, 4 dakika haşlandıktan sonra suyu iyice süzdürülür ve tabağa alınır.

Osso buco dolgusu olan tarafa çektirilmiş et suyu, porçini dolgusu olan tarafa domates sos, patates - kale dolgusu olan tarafa tereyağı - adaçayı sos dökülür.

Domates sosun üzerine rende limon kabuğu, osso buco üzerine ince doğranmış frenk soğanı, patates - kale dolgusu olan tarafın üzerine rende parmesan eklenir.

