



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL TANEBİBER HARDAL SOSLU KARABUĞDAYLI ERİŞTE (İTALYA)

Karabuğdaylı hamur:

175 g sert un

50 g karabuğday unu

1 yumurta

1 yumurtanın akı

1 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Yeşil tanebiber - hardal sosu:

1 çorba kaşığı ayçiçek yağı

1 çorba kaşığı soğan (ince doğranmış)

2 tatlı kaşığı hardal (tercihen Dijon hardalı)

1 çorba kaşığı yeşil tanebiber (kırılmış)

35 d (1 1/2 su bardağı) süt (tercihen yarım yağlı)

birkaç maydanoz dalı (süsleme için)

1 domates (kabuğu soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, iri doğranmış)

1/2 tatlı kaşığı tuz

Hamuru blendırda hazırlayacaksanız, sert un, karabuğday unu, yumurta, yumurta akı ve ayçiçek yağını blendır kabına koyup, 30 saniye karıştırın. Hemen top halini almışsa, ama dokunulduğunda yapış yapışsa, yapışkanlığını yitirip, esnek bir kıvam alıncaya kadar un (her seferinde 1 çorba kaşığı) ekleyin, Top haline gelmiyorsa ve yoğurulamayacak kadar sertse, top haline gelinceye kadar su (her seferinde 1 tatlı kaşığı) ekleyin. Sonra hamuru hafifçe unlanmış mutfak tezgâhına aktarın, birkaç dakika yoğurarak, erişte makineniz varsa, makinede önce yaprak hamur haline, sonra erişte haline getirin. Makineniz yoksa, hamuru plastik film ya da yağlı kâğıda sararak bir kenarda 15 dakika belettikten sonra, merdaneyle 1,5 mm kalınlığında açın ve erişte biçiminde (1,5 cm eninde şeritler halinde) kesin.

Hamuru elde hazırlayacaksanız, sert un ve karabuğday ununu bir kâsede karıştırıp, ortasını havuz gibi açın. Açtığınız bu çukura yumurta, yumurta akı ve çiçekyağını koyup, bir çatala ya da bir tahta kaşıkla karıştırarak unu azar azar yedirin. Sonra hamuru hafifçe unlanmış mutfak tezgâhına aktarın, birkaç dakika yoğurun. Kaldırıldığında tezgâhta iz bırakmamalıdır. Yapış yapışsa (tezgâhta iz bırakıyorsa) yapışkanlığını yitirmeye kadar un (her seferinde 1 çorba kaşığı) ekleyin. Yoğurulamayacak kadar koyuysa, su (her seferinde 1 tatlı kaşığı) ekleyin. Sonra esnek ve pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) yoğurup, erişte makineniz varsa, önce yaprak hamur haline, sonra erişte haline getirin. Makineniz yoksa, plastik filme ya da yağlı kâğıda sararak bir kenarda 15 dakika belettikten sonra, merdaneyle 1,5 mm kalınlığında açın ve erişte biçiminde kesin. Sosu hazırlamak için çiçekyağını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanları koyup, sürekli karıştırarak, saydamla-şıncaya kadar (yaklaşık 1 dakika) pişirin. Hardal ve yeşil tanebiberleri ekleyip, karışımı sürekli karıştırarak, pişirin. Sütü ekleyip, tıkırdamaya başlayınca ateşi iyice kısarak, erişteyi koyun ve yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirin. Domatesleri ekleyip, tuzu serpererek, iyice karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alın. Yeşil tanebiber - hardal soslu karabuğdaylı erişteyi bir salata kâsesine aktarın, maydanoz dallarıyla süsleyerek, servis yapın.