ETLİ MAKARNA



Yarım kg. kemiksiz dana eti
2 Adet iri domates
1 Adet orta boy kuru soğan
5 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Paket makarna

Düdüklü tencereye et konur, üzerine 2 su bardağı su eklenir. Kaynama noktasına geldikten sonra ocak kısılır, 25 dakika pişirilir.
Et biraz soğuyunca, didiklenerek küçük parçalara ayrılır. Bu arada tencereye 4 çorba kaşığı sıvıyağ ve ince kıyılmış kuru soğan konur. Soğan küçülene kadar kavrulur.
Üzerine didiklenmiş et ilave edilir, orta ateşte birkaç kez çevrildikten sonra rendelenmiş domates, tuz ve karabiber katılır. Domates salçaması bir hal alana kadar pişirilir.
Makarna haşlanır, soğuk sudan geçirilir, suyu süzüldükten sonra tekrar tencereye aktarılır. Üzerine 1 çorba kaşığı sıvıyağ eklenir, kısık ateşte 1 – 2 dakika çevrilir.
Servis tabaklarına makarna konur, üzerine hazırlanan etli karışım gezdirilir. Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Etli makarna için kullanılacak etin yağsız olması tavsiye edilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1017 | Adı: Etli Makarna | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 13:40