

Acı Soslu Ispanak Dolgulu Makarna



Malzemeler (4 kişilik):

Hamuru için:

- 2 yemek kaşığı (70 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 1,5 su bardağı (300 gr) ince irmik
- 3 su bardağı (350 gr) un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı (300 ml) su

İç harcı için:

- 1 yemek kaşığı (35 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 1 adet orta boy soğan (rendelenmiş)
- 1/2 kg ispanağın sadece yaprakları
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Sosu için:

- 3 yemek kaşığı (100 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 1 adet iri kuru soğan (ince kıyılmış)
- 4-5 diş ezilmiş sarımsak
- 4 adet iri domates (kabukları soyulup küp şeklinde doğranmış)
- 1 dolu yemek kaşığı acı kırmızıbiber sos ya da acı biber salçası
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 su bardağı (100 ml) su

Makarnayı haşlamak için:

10 su bardağı (2 lt) su

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

1 su bardağı kaşar peyniri (ince rendelenmiş)

Bir kaç dal maydanoz

Hazırlanışı:

Hamurumuz için gerekli olan tüm malzemeleri bir kapta yoğurup esnek ve ele yapışmayan bir hamur hazırlıyoruz. Yoğururken daha fazla suya ihtiyacımız olursa yemek kaşığı ile ekliyoruz.

Hazırladığımız hamuru streç filme sarıp 30 dk dolapta dinlenmeye bırakıyoruz. İç harcımız için **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı bir tencerede eritiyoruz. İçine soğanlarımızı ve ispanaklarımızı ekleyip kavuruyoruz. Son olarak karabiber ve tuzumuzu da ilave edip soğumaya bırakıyoruz.

Sosumuzu hazırlamak için; geniş derin bir tavada **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı kızdırıyoruz. İçine ince kıyılmış soğan ve ezilmiş sarımsaklarımızı ekleyip yumuşayana kadar kavuruyoruz. Daha sonra domateslerimizi ve acı sosumuzu da ilave edip suyunu çekene kadar kavurmaya devam ediyoruz. Tavadaki karışıma kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve ölçülü suyumuzu da ekleyip koyulaşınca kadar pişiriyoruz. Son olarak sosumuzu el blenderından geçirerek pürüzsüz hale getiriyoruz.

Dinlenen hamurumuzu limon büyüklüğünde 2 bezeye ayırıp bıçak sırtı kalınlığında açıyoruz. Açtığımız hamurumuzu küçük kareler halinde kesip, içlerine hazırladığımız harçtan eşit aralıklarla koyuyoruz. Diğer hamurumuz ile üzerini kapatıp ruletle veya bıçakla kareleri birbirinden ayırıyoruz.

Ölçülü suyumuzu ve tuzu bir tencereye alıp hazırladığımız makarnamızı haşlıyoruz. Sosla birleştirip üzerine kaşar peyniri serpererek sıcak olarak servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Hamurumuz yoğurduğumuz zemine yapışmıyorsa istediğimiz kıvamda olmuş demektir. Hazırladığımız makarna hamuru hassas bir hamur olacağından mutlaka ölçülere sadık kalarak hazırlamamız önemli.