PETITE GOURMETS

AMERIKAN

# Yakamein Erişte (Noodles)

Otantik New Orleans Yakamein tarifi - dana eti suyu, Creole baharatları ve haşlanmış yumurta ile ruh ısıtan erişte çorbası. Mükemmel rahatlık yemeği!

| 15 min | 1h 30min | 1h 45min | 4 | Hard |
|---|---|---|---|---|
| HAZIRLIK | PIŞIRME | TOPLAM | PORSIYON | ZORLUK |

## Malzemeler

- 4 bardak su
- 1 soğan
- 1 kereviz sapı
- 2 diş sarımsak
- 1 libre dana eti
- 1 bardak soya sosu
- 1 bardak makarna
- 2 yumurta
- 8 taze soğan
- 0 tutam tuz
- 1 çay kaşığı acı sos
- 2 çay kaşığı paprika biber
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı soğan tozu
- 1 çay kaşığı taze kekik
- 0 tutam karabiber
- 1 çay kaşığı arnavut biberi
- 2 bardak et suyu

## Yapılışı

1. **Baharat karışımını hazırlayın**

   Küçük bir kasede 2 çay kaşığı füme paprika, 1'er çay kaşığı sarımsak tozu, soğan tozu, kurutulmuş oregano ve kurutulmuş kekik, artı 1'er tutam karabiber ve cayenne biberi birleştirin. Eşit şekilde karışana kadar iyice karıştırın ve kenara koyun.

2. **Et suyunu hazırlayın**

   Orta-yüksek ateşte büyük bir tencereye 4 su bardağı su ve 1 su bardağı dana eti suyu dökün. 1 doğranmış soğan, 1 su bardağı doğranmış kereviz, 2 dövülmüş sarımsak dişi ve hazırlanmış baharat karışımını ekleyin.

3. Karışımı kaynar hale getirin, sonra ısıyı orta-düşüğe indirin ve sebzeler yumuşak ve et suyu kokulu olana kadar 15 dakika kaynatın.

4. Et suyunu ince gözenekli süzgeçten başka büyük bir tencereye süzün, atmadan önce sıvı çıkarmak için katı parçacıkları sıkın. Süzülmüş et suyunu orta ateşte ocağa geri koyun.

5. **Dana etini pişirin**
   Süzülmüş et suyuna şeritler halinde kesilmiş 1 pound dana chuck ekleyin. Hafif kaynama noktasına getirin, sonra ısıyı düşüğe indirin ve kapatın.

6. Dana etini çatalla kolayca parçalanana ve et suyu biraz azalana kadar 60-75 dakika kaynatın. 1 çay kaşığı soy sosunu karıştırın ve çok düşük ateşte sıcak tutun.

7. **Yumurtaları hazırlayın**
   Orta boy bir tencerede suyu yüksek ateşte kaynar hale getirin. Bir kaşık kullanarak 2 yumurtayı dikkatlice suya indirin ve tam olarak 12 dakika kaynatın.

8. Yumurtaları hemen buz suyu banyosuna aktarın ve 5 dakika soğumaya bırakın. Yumurtaları soyun ve her birini uzunlamasına ikiye kesin, servis için kenara koyun.

9. **Erişteleri pişirin**
   Büyük bir tencerede tuzlu suyu yüksek ateşte kaynar hale getirin. 8 ons spagetti eriştesi ekleyin ve paket talimatlarına göre al dente olana kadar, yaklaşık 8-10 dakika pişirin.

10. Erişteleri iyice süzün ve 4 servis kasesine eşit şekilde bölün.

11. **Düzenleyin ve servis edin**
    Her kasedeki erişlerin üzerine sıcak dana eti suyunu kepçeyle dökün, her porsiyonun yumuşak dana eti parçacıkları aldığından emin olun.

12. Her kaseyi 1 yarıya bölünmüş haşlanmış yumurta ile süsleyin ve toplam 2 su bardağından doğranmış yeşil soğan serpiştirin. Acı sos ve ketçap ile kenarda hemen servis edin.

## Besin Değerleri

| 450 | 47g | 35g | 11g | 3g | 8g | 871mg |
|---|---|---|---|---|---|---|
| KALORI | PROTEIN | KARBONHIDRAT | YAĞ | LIF | ŞEKER | SODYUM |

Porsiyon başına

## İpuçları

En canlı lezzet için Creole baharat karışımını taze hazırlayın veya ev yapımı karışımı hava geçirmez kapta 6 aya kadar saklayın.

İlk 15 dakikalık kaynatmadan sonra et suyunu süzün, böylece safsızlıkları giderebilir ve daha berrak, daha rafine bir çorba tabanı elde edebilirsiniz.

Dana etini düşük ısıda ve yavaş pişirin - bu adımı aceleye getirmek, yemeğin genel kalitesini düşüren sert et ile sonuçlanır.

Kolay soyulma ve sarısının etrafındaki gri halkanın önlenmesi için buz banyosu yöntemini kullanarak haşlanmış yumurta hazırlayın.

Erişteleri sadece al dente olana kadar pişirin çünkü servis edildiğinde sıcak et suyunda biraz daha yumuşayacaktır.

Servis etmeden önce et suyu baharatını tatarak ayarlayın - tuzluluk pişirme sırasında yoğunlaşabilir ve dengelenmesi gerekebilir.

Yakamein'i mükemmel servis sıcaklığında daha uzun süre tutmak için servis kaselerinizi montaj öncesinde sıcak suyla ısıtın.

Yemek yiyenlerin kaselerini zevklerine göre özelleştirebilmeleri için doğranmış yeşil soğan, acı sos ve ketçap ile bir garnitür istasyonu kurun.