



Turkish pasta, η viral μακαρονάδα του TikTok

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 25-30 λεπτά

Φυλάσσουμε τον κιμά καλυμμένο στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

Υλικά για τον κιμά:

1 λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 κ.σ. τοματοπελτές
1 κ.γλ. κύμινο
1 κ.γλ. καπνιστή ή γλυκιά πάπρικα
½ κ.γλ. καυτερό μπούκοβο (προαιρετικά)
170 γρ. κιμάς σόγιας (βιολογικός)
300 γρ. τριμμένες ντομάτες
250 ml νερό
ελαιόλαδο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το αρωματισμένο βούτυρο:

150 γρ. φυτικό βούτυρο
1 κ.σ. ή κ.γλ. καπνιστή πάπρικα
½ κ.γλ. καυτερό ή γλυκό μπούκοβο

Υλικά για τη μακαρονάδα:

250 γρ. κοντά ζυμαρικά, της επιλογής μας (φιογκάκια ή ριγκατόνι κλπ)
200 γρ. φυτικό γιαούρτι σόγιας ή άλλο φυτικό γιαούρτι, της επιλογής μας
1-2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
1 ντομάτα, κομμένη σε κυβάκια
8-10 κλωνάρια μαϊντανό, ψιλοκομμένο
ηλιέλαιο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση



- 1) Βάζουμε σε μεγάλη κατσαρόλα 3 κ.σ. ελαιόλαδο μόλις κάψει ρίχνουμε το ξερό κρεμμύδι και σοτάrouμε για 6-8 λεπτά. Προσθέτουμε τον τοματοπελτέ και σοτάrouμε για ακόμη 1-2 λεπτά.
- 2) Ρίχνουμε τα μπαχαρικά, τον κιμά σόγιας και σοτάrouμε για ακόμη 1-2 λεπτά. Περιχύνουμε με τις τριμμένες ντομάτες και το νερό, αλατοπιπερώνουμε, ανακατεύουμε κλείνουμε με το καπάκι και αφήνουμε να σιγοβράσει για 10-15 λεπτά, μέχρι να απορροφήσει τα πολλά υγρά τους και να μαλακώσει.
- 3) Γεμίζουμε μία κατσαρόλα με νερό μέχρι τη μέση, αλατίζουμε πολύ καλά και αφήνουμε να πάρει βράση. Ρίχνουμε τα ζυμαρικά και βράζουμε σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας για τον μικρότερο χρόνο που αναγράφεται. Τα σουρώνουμε καλά, ραντίζουμε με 1 κ.σ. ηλιέλαιο και αφήνουμε στην άκρη.
- 4) Παράλληλα ετοιμάζουμε το αρωματισμένο βούτυρο. Βάζουμε το φυτικό βούτυρο σε ένα μικρό κατσαρολάκι και το αφήνουμε να λιώσει. Μόλις ζεσταθεί αρκετά ρίχνουμε τα μπαχαρικά και σοτάrouμε για 2-3 λεπτά.
- 5) Βάζουμε σε μπολ το γιαούρτι, το σκόρδο, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε καλά.
- 6) Απλώνουμε στον πάτο του πιάτου, λίγο κιμά, ρίχνουμε τα ζυμαρικά, από πάνω απλώνουμε το αρωματισμένο γιαούρτι και ξανά λίγο κιμά. Προσθέτουμε τη ντομάτα και τον μαϊντανό και περιχύνουμε με 3-4 κ.σ. από το βούτυρο.