

Makarna sırları

Her yemeği pişirmenin yolu, yordamı, adabı vardır... “Makarna pişirmekte de ne varmış?” dediğinizi duyar gibiyim... eğer makarnayı kuralına göre yaparsanız, lezzeti, sosla uyumu, sofradaki sunumu tam da keyfinize göre olur... İşte size birkaç ipucu;

Makarna Pişirme Sırları

- Pişireceğiniz makarna miktarı göz önüne alınarak, makarna pişireceğiniz tencere, derin ve geniş olmalıdır.
- 500 gr. makarna için 5lt. su, 35 gr. tuz kullanılmalıdır.
- Makarna suyu iyice kaynadıktan sonra tuzu eklenmeli ve tuz eridikten sonra makarna tencereye konmalıdır.
- Porsiyonları ayarlarken, 1 su bardağı kuru makarnanın 2,5 su bardağı pişmiş makarnaya eř olduğu göz önüne alınmalıdır.
- Makarna pişerken arada sırada karıştırmalıdır, böylece tanelerin yapışması engellenir.
- Haşlama suyuna yağ eklemeyin. Makarnanın yüzeyini kayganlaştıran yağ, sos tutuşunu azaltır.
- Makarna pişirme süreleri, makarna cinsine göre değişmektedir. Al dente (makarna tanesinin yenirken dişe hafifçe sert gelmesi) kıvamda olması için makarnayı daha kısa süre haşlayabilir; eğer yumuşak seviyorsanız birkaç dakika daha uzun süre haşlayabilirsiniz.
- Pişen makarna, tencerede bekletilmemeli ve süzölmelidir, aksi takdirde pişmeye devam eder ve kıvamı bozulur.
- Pişen makarna süzdükten sonra sudan geçirilmemelidir. Pişmiş makarnayı soğuk sudan geçirmek, makarnanın sos tutuşunu ve lezzetini azaltır.
- Sos makarnayla eř zamanlı hazır olmalı, tercihe göre, makarnayla sos bir arada, 2-3 dakika karıştırılarak çevrilmelidir.
- Servis yapılacak tabak sıcak olmalı ve makarna ısı kaybetmemelidir.
- Makarnayı haşladığınız suyu, çorba ya da sos yapımında kullanabilirsiniz.
- Makarna hazırlarken, yağsız et, tavuk ve sebze suyu kullanmak, lezzette fark yaratır.
- Sosları; makarnanın özelliğine uygun kullandığınız zaman lezzetli sonuçlar elde edebilirsiniz. Örneğin erişte türü yassı makarnalarda yoğurtlu, peynirli, yumurtalı, kremalı ve yoğun kıvamlı soslar kullanılabilir. Uzun ve yuvarlak makarnalarda salçalı ve domatesli sosları tercih ederken; sos tutma özelliğine sahip burgu tarzı makarnalarda ise sebzeli ve akıcı sosları kullanabilirsiniz.