



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MÜKEMMEL MAKARNA NASIL YAPILIR?

Her zaman büyük bir tencere kullanın. 225 gr. makarnaya 2,25 lt. su kullanın. Suya bir yemek kaşığı tuz ekleyin. Makarnayı eklemeyden önce suyun yeterince kaynadığından emin olun. Makarna tanelerinin birbirinden ayrılması için sadece 1 kez karıştırın. Eğer spaghetti gibi uzun bir makarna pişiriyorsanız, tamamının suyun içerisine girmesini sağlayacak şekilde dibe doğru batırın. Mutfak saatinizi kurun. Makarnanın ideal pişirme süresi 10-12 dakikadır. Ancak bu süre makarnanın şekline ve kalitesine göre değişir. En geçerli yol, tadına bakmaktır. Bu nedenle pişirme sırasında 8., 9. ve 10. dakikada makarnanın tadına bakın. Bu özellikle yeni marka bir makarnayı denerken gerekmektedir. Soslu bir makarna yapacaksanız, kaynama süresini 1 dakika kısaltıp onu pişirme süresine ekleyebilirsiniz. Lavabonun içinde süzgeciniz hazır olsun. Süzgecin etrafından sıcak su akıtmaya başlayın ki, süzgeç sıcak makarnaya hazır olacak derecede ısınsın. Süzgecin nemli kalması makarnanın kurummasını engelleyecektir.
