



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EVDE MAKARNA YAPIMININ PÜF NOKTALARI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Ev yapımı taze makarnanın en önemli kuralı iyi yoğrulmuş bir hamur. İyi bir un, organik köy yumurtası ve tuz. Çünkü bu detaylar makarnanın lezzetini belirliyor.

Makarna hamurunun iyi açılabilmesi için undaki glüten miktarı çok önemli. İyi kaliteli, yüksek glüten değerine sahip beyaz un ve semolina denilen irmik unu güzel bir makarnanın olmazsa olmasıdır.

Makarnanın lezzetini artıran yumurtanın doğal olması çok önemli. Yumurta, hamuru bağlamaya yardımcı olur. Ayrıca makarnaya sarı rengi verir. İtalya'da genelde 500 gram makarna ununa 15 yumurta sarısı eklenir. Bizim damak tadınıza fazla ağır gelebilir. Oran olarak 500 gram makarna ununa 5 adet yumurta sarısı ekleyebilirsiniz. Oranı damak tadınıza göre azaltıp çoğaltabilirsiniz.

Makarnanın hamurunu makinede değil de elde yoğuruyorsanız, yoğurma işlemini bir tezgah üzerinde yapmanızı öneriyoruz.

Unu tek seferde değil yumurtanın üzerine yavaşça ekleyerek yoğurmalısınız. Un ölçüsü verilmiş olsa da bu azar azar ekleme bir nevi önlem aslında. Bazen unları farklılığı ölçüleri değiştirebiliyor.

Hamuru yoğurduktan sonra buzdolabında dinlendirme işlemi açma sırasında kolaylık kazandıracaktır.

Makarna, mantı hamuru sert hamurlar kategorisinde yer aldığı için merdaneyle açılmaz değil ama zordur. Bu nedenle bütçenize göre bir makarna açma makinesi satın almak iyi bir fikir olabilir...

Elde açtıysanız dinlenen hamuru 3-4 parçaya bölüp, her parçayı unlanmış zeminde merdane ile 1-2 mm kalınlığında açın. Açarken yapışmaması için arada bir üstünü ve altını unlayın.

Hamuru açtıktan sonra bir pizza kesicisi veya bıçak yardımı ile uzun şeritler halinde kesin. Şeritlerin yeterince unlandığından emin olun. Makarnanın üzerindeki fazla unu hafifçe silkeleyin. Aynı hamurla farklı makarna çeşitleri de hazırlayabilirsiniz.

Kestiğiniz makarnaların yapışmaması için çok sıcak ortamlarda çalışmamaya özen gösterin. Makarna şeritlerini unladıktan sonra çok bekletmeden pişirin. 1 saatten fazla bekletirseniz makarna nemlenecektir.

Ev yapımı mantı ve makarnalar çabuk piştiğinden, hazır alınanlara kıyasla pişme süresini daha kısa tutmak gerekir.

Kaynama suyuna eklenen 1 tatlı kaşığı zeytinyağı veya limon suyu mantı veya makarnanın birbirine yapışmasını önler.

Mantı ve makarnaları haşlarken geniş tencerede, yüksek ısıda ve tencerenin kapağı açık olarak haşlayın.

Açtığınız hamurlardan arta kalan kısımları dilediğiniz şekilde kestikten sonra mutfak örtüsü üzerinde kurutun.

Daha sonra cam kavanozlarda ya da bez torbalarda kuru, serin yerde saklayın. Böylece dilediğiniz zaman ev yapımı makarnanız elinizin altında hazır olacaktır.

Makarnanın şekli ile sosunun bütünlüğü çok önemli. Her sosu her makarna çeşidine eklememelisiniz. Hamurun girintisi-çıkıntısı, kısalığı veya uzunluğu sos ile bütünleşmesini sağlar. Örneğin, spagetti gibi uzun, yuvarlak makarnalar domatesli ve salçalı soslarla; uzun ve yassı makarnalar peynirli ve kremalı soslarla uyum içindedir.



---

© lezzetler.com tarif no:177491 • adı:Evde Makarna Yapımının Püf Noktaları • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 13:06