



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAZIR MAKARNALAR

Endüstriyel makarnalar, gluten oranı yüksek olan durum buğdayı veya sert buğday irmiğinden ve sudan üretilmektedir. Endüstriyel makarna üretimi iki aşamada gerçekleşir.

Yoğurma; Sert buğday irmiği ile su karıştırılarak yoğrulur. Çeşitli makinelerden geçirilerek farklı şekillerde (çubuk, fiyonk, kelebek, burgu, lazanya vb.) makarnalar üretilir.

Kurutma; Makinelerden geçen ve çeşitli şekiller alan makarnalar, sıcak havalı bir tünelden geçirilerek gereken şekilde kurutulur. Endüstriyel makarnadaki su oranı % 12.5'i geçmez.