



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN MAKARNA ÇEŞİTLERİ

İtalyan Mutfağı'nın en ünlü makarna türleri arasında;
Agnolotti: Ravioli'ye benzer. Et, peynir veya sebze ile doldurulmuş makarna çeşidi
Calciuni: Kızartılmış ravioli,
Cannelloni: Büyük boru şeklinde et veya peynir ile doldurulmuş hamur yemeği çeşidi,
Cappellini: Çok ince çubuk makarna,
Conchiglie: Deniz kabuğu şeklinde makarna,
Farfalle: Kelebek veya kurdele şeklinde makarna,
Fettuccine: Geniş enli çubuk makarna,
Fusilli: Burgu makarna,
Gnocchi: Patatesli hamurla yapılan yuvarlak şekilli makarnalar,
Lasagne: Geniş düz ince hamur parçaları genellikle et, peynir ve domatesle pişirilir,
Linguine: Fettuccine'den ince spagetti'den kalın makarna çeşidi,
Maccheroni: Boru şeklinde makarna,
Orecchiette: Küçük deniz kabuğu şeklinde makarna (kulak şeklinde),
Pappardelle: Geniş uzun çubuk makarna,
Penne: Kısa düz geniş makarna çeşidi,
Ravioli: Peynir, et veya sebze ile doldurulmuş makarna,
Rigatoni: Kısa, geniş makarna çeşidi,
Spaghetti: İnce uzun çubuk makarna çeşidi,
Tagliatelle: Uzun, düz makarnalar,
Tortellini: Peynir, sebze veya et ile doldurulmuş makarna çeşidi yer almaktadır.