MAKARNA YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Büyük ve derin bir tencere seçilmelidir
Makarna yapımında ilk önemli nokta seçilecek tenceredir. Su yüksekliği tencerenin 3/4ünü geçmemelidir. Fazla su doldurulursa kaynadığı zaman tencereden taşar, az suda ise makarna iyi pişmez ve tencerenin dibine yapışabilir.
Tuz, su kaynadıktan sonra eklenmeli
Makarna bol tuzlu suda haşlanmalıdır. Tuzu baştan değil, su kaynadıktan sonra 5 litre suya 1 yemek kaşığı olacak şekilde eklemek gerekir.
Makarnanın yapışmaması için
Makarnayı zeytinyağı ve tuz ilavesiyle haşlayabilirsiniz.
Makarnaları suya atınca hemen karıştırmalıdır
Makarnayı suya atmadan önce iyice fokurdaması beklenmelidir Ne kadar aceleniz olursa olsun su iyice kaynamadan makarnaları tencereye atmamak gerekir.
Makarna harlı ateşte pişirilmelidir
Makarna kesinlikle ocağın altı hiç kısılmadan ve tencerenin kapağı kapatılmadan haşlanmalıdır.
Sos için makarnanın haşlama suyundan biraz ayrılmalıdır
Lezzetli bir sos için makarnayı haşladığınız sudan, makarnayı süzmeden önce 1 bardak ayrılmalıdır. Nişasta içeren bu su makarna sosuna kıvam ve lezzet verir, kolayca nüfuz etmesini sağlar.
Makarna süzgeçle süzülmeli, yıkanmamalıdır
Makarna pişer pişmez bekletmeden küçük delikli ve ayaklı bir süzgeçle süzülmelidir. Makarna kesinlikle yıkanmamalıdır. Makarnanın pişme derecesine göre yüzeyinde bir miktar nişasta kalır ve bu nişasta makarnanın az sonra karışacağı sosu yüzeyinde tutmasına da yardımcı olur. Eğer yıkarsak yüzeyinde hiçbir şey kalmaz ve sosla güzelce karışamaz, lezzetinden ve besin değerinden çok şey kaybeder. Sadece salatalarda soğuk olarak kullanılacağı zaman yıkanabilir.
500 gramlık bir makarnaya yaklaşık olarak bir kaşık kadar tuz atılması yeterli olacaktır. Lakin siz tuz tüketiminize göre bunu ayarlayabilirsiniz.
500 gramlık bir paket makarnadan yaklaşık olarak 4-5 porsiyonluk ana yemek olarak makarna çıkabilir. Lakin ana yemeğin yanında kullanılacaksa bu 8-9 porsiyona kadar olabilir.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.03.2024

© lezzetler.com tarif no:154294 • adı:Makarna Yapımının Püf Noktaları • gönderen:doğu gürbüz • indirme tarihi:28.04.2024 - 03:35