



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İYİ MAKARNA PİŞİRMEK İÇİN 9 KURAL

Nuh'un Ankara Makarnası

Geniş ve derin bir tencere kullanın. Tencerenin 3/4 'ünü su ile doldurun.

Makarna pişirmede en ideal oran 1 litre suya 100 gram makarna ve 10 gram tuzdur.

Su kaynadıktan sonra ateşin altını kısarak tuz ekleyin ve iyice karıştırın.

Makarnayı tencerenin içine boşaltın ve ateşin altını açın. Karıştırmak için tahta kaşık kullanmaya özen gösterin.

Spagetti için uzun saplı tahta çatal, diğer çeşitler için uzun saplı tahta kaşık kullanın.

Tencerenin kapağını kapatmadan pişirmeye devam edin.

Aldente (diri) makarna pişirebilmek için Nuh'un Ankara Makarnası paketlerinin arkasında belirtilen minimum pişirme süresini aşmamaya özen gösterin.

Tencereye bir bardak soğuk su ekleyin ve makarnanızı süzün, sos ile yavaşça karıştırın.

Makarnanızı sos ile karıştıracağınız kabı ısıtmanızı , sos hazırlarken zeytinyağı, arzu edilirse tereyağı kullanmanızı tavsiye ederiz.

Makarnanız ateşten indirilip süzöldükten sonra bile pişmeye devam ettiği için mümkün olduğunca kısa sürede sos ile karıştırıp servis yapın.

<https://www.nuh.com.tr/turkish/altin.html>