# MAKARNA PİŞİRMEDE DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

İyi bir makarna pişirebilmek için öncelikle, makarna ve satın alınacak ürünün kaliteli olmasına dikkat edilmelidir (kaliteli ürün daha az su çeker ve diriliklerini korur).
Pişireceğiniz makarna miktarına uygun büyüklükte bir tencere seçilmelidir.
Makarnalar, tuzlu kaynar suda pişirilmelidir. Pişme anında suda eriyen vitaminlerin suya geçerek kayba uğramasını engellemek için pişirme suyunun mümkün olduğu kadar az olması gerekir.Makarna pilav gibi suyunu çektirerek pişirilmelidir. Pişme işlemi sonunda fazla kalan pişirme suyu atılmamalı, makarna soslarında ya da çorbalarda kullanılmalıdır.
Makarnaların birbirine yapışmaması için pişirme suyuna çok az sıvı yağ ilave edilmelidir.
Makarnalar ilave edildikten sonra kapak açık olarak pişirilmelidir.
Yapışmayı önlemek için ara ara kevgirle karıştırılmalıdır.
Pişme derecesi istenilen noktaya geldiği zaman ateşten alınmalıdır. Pişme süresi makarnanın kalınlığına göre değişir. Genellikle 7-10 dakika civarındadır. Ancak makarnanın pişmişliği kontrol edilerek anlaşılır. Eğer makarna pişirme işleminden sonra farklı bir kapta başka bir yiyecekle pişecekse, haşlanma süresi ikinci aşama göz önüne alınarak üçte bire kadar indirilebilir. Önemli olan son aşamada bile makarnanın "al dente" kalabilmesidir.
Pişen makarna uygun sos ve garnitür ile servis edilmelidir. Makarnaların soslarına karar verirken bir kuralı unutmayınız. İnce makarna tiplerine hafif, kalın makarna tiplerine daha yoğun soslar yakışır.
Makarnanın sosu tercihen büyük tencerede pişirilmelidir. Tencere sos kadar makarnayı da rahatça alacak boyutta olmalıdır. Ayrıca karıştırmak için yeriniz kalmasına dikkat ediniz. Süzülmüş hamur işini bu tencereye koyup sıcak sosla iyice karıştırabilirsiniz.

Not: Haşlanmış, elde kalmış makarna türü yiyeceklerinizi, bir kaba koyup biraz sıvı yağ ile karıştırarak üstünü örtünüz. Soğuk odaya kaldırınız. Bunları tercihen iki-üç gün içinde çorbada ya da salatada değerlendirebilirsiniz. Ancak iki-üç günden sonra makarna lezzetini ciddi biçimde kaybeder.

© lezzetler.com tarif no:95503 • adı:Makarna Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:55