



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA PİŞİRMEDE DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

- 1- Makarnaları daima kaynar tuzlu suya atarak haşlayınız.
 - 2- Ravyoli, kaneloni erişte gibi çeşitleri haşlarken suya 2 kaşık kadar zeytinyağı ilave edecek olursanız, hamurların birbirine yapışmamasını temin etmiş olursunuz.
 - 3- Makarnaları kalınlık veya inceliğine göre ortalama 15-25 dakika haşlamak lazımdır.
 - 4- Makarnaların haşlanıp haşlanmadığını anlamak için birkaç usul olmakla beraber en iyisi bir parça ağzınıza alıp yiyiniz. Eğer dişinize yapışmıyorsa haşlanmış demektir. Diğer bir usul de makarnadan küçük bir parça alıp fayans, beton bir duvara atınız duvara makarna yapışlıyorsa makama pişmiş demektir.
 - 5- Haşlanan makarnayı ateşten alınca hemen üzfrine 1 bardak su koyarak 5-10 dakika bekleterek kabartmak lazımdır.
 - 6- Suyunu mutlaka süzgeçten geçirerek süzmek gerekir.
-