



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALAR

Dünyaya İtalya'dan yayılan makarnanın pek çok çeşidi vardır, ama en çok tercih edileni, 0 ve 1 numaralı spagettilerdir. Bunlara ince oldukları için, spagetti denilmektedir.

Spagettiler, haşlanırken kırılmamalıdır. Haşlandıktan sonra soğuk suyun içinde bekletilmezler. Bekletmek gerekirse hemen soğutup süzdürülüp bir tepsiye koyarak, üzerine hafif zeytinyağı serpip buzdolabında saklanmalıdır. Kullanılacakları zaman bir süzgecin içine konularak, süzgeçle kaynar suya sokulup 2 dakika ısıtılıp çıkarılırlar. Yağlarının üzerlerine dökülmesi ve soslarının ayrı olarak servis yapılması gerekir.

En iyisi, spagettiye haşlar haşlamaz süzdürünüz. Yapışmaması için üzerine biraz kaynar su döküp suyu süzülünce tenceresine boşaltınız. Üzerine tereyağını kızarmış olarak dökünüz. Kırılmaması için çift çatalla bir kere karıştırıp servis yapınız. Yanında istediğiniz peynir ve sosu ayrı olarak veriniz. 2 ve 3 numaralı makarnalar kalındır ve Fırın Makarna veya Yufkalı Makarna yapmak için kullanılırlar.

