



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNAYA LEZZET KATMAK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

İtalyan şeflere göre makarnanın suyuna tuzu, su kaynadıktan sonra eklemek çok önemlidir. Çünkü su kaynamadan eklenen tuz, suyun kaynama noktasını yükseltebilir ve makarnanın pişme süresini etkileyebilir. İdeal olanı, su kaynamaya başladığında tuzu ekleyip tamamen çözülmesini beklemektir. Bu sayede makarnanız doğru miktarda tuzu emer ve lezzeti daha yoğun olur.

Makarnayı süzerken birçok kişi haşlama suyunu döker, fakat İtalyan şefler bu suyu asla ziyan etmezler. Bu suyun içinde makarnanın pişmesi sırasında açığa çıkan nişasta bulunur ve sosların daha iyi karışmasını sağlar. Sosu hazırlarken birkaç kepçe makarna suyunu ekleyerek sosun kıvamını ayarlayabilir ve lezzetini artırabilirsiniz.

Makarnayı "al dente" pişirmek, yani biraz diri bırakmak, lezzeti artırmanın anahtarlarından biridir. Bu şekilde pişirilen makarna, hem sosla daha iyi birleşir hem de daha iyi bir dokuya sahip olur. Şefler, makarnanın paket üzerindeki pişme süresinden birkaç dakika önce tadına bakmanızı ve istediğiniz diliğe ulaştığında ocaktan almanızı öneriyor.

Sos ve Makarna Birleşimi

Makarna ve sosu birbirinden ayrı tutmak yerine, pişmiş makarnayı hazırladığınız sosun içine alarak birkaç dakika daha pişirin. Bu yöntem, makarnanın sosu tamamen içine çekmesini ve daha yoğun bir tat elde etmenizi sağlar. İtalyan şefler, makarna ve sosun bir bütün olarak pişmesi gerektiğini vurguluyor.

Zeytinyağı ve Taze Malzemeler Kullanımı

İtalyan mutfağında kaliteli zeytinyağı kullanmak her zaman ön plandadır. Makarna servisi yaparken üzerine birkaç damla kaliteli sızma zeytinyağı gezdirerek lezzetini artırabilirsiniz. Ayrıca taze fesleğen, rendelenmiş parmesan peyniri gibi malzemeler de makarnanıza son dokunuşları yaparak daha zengin bir tat yaratmanıza yardımcı olur.

Makarnanın lezzeti, sosun miktarına da bağlıdır. Çok fazla sos kullanmak makarnanın dokusunu bozabilir. İdeal olan, sosun makarnayı tamamen kaplaması ama onu boğmamasıdır. Bu nedenle şefler, sosun kıvamını kontrol ederek, makarnayı orantılı bir şekilde sosa bulamanın önemini vurguluyor.

