MAKARONI

Makarnalar, undan sade ve yumurtalı olarak hemen üç boyda (kalın, orta, ince) ve muhtelif şekillerde delikli imal edilir. Yahut deliksiz çubuk makarna veya spageti denilen şekilde dahi yapılır. Ve makarna için en iyi giden ve lezzet veren peynir de Parmesan peyniri ile o mikdar gravyer peyniri, bizde de Balkan kaşarı yahut beyaz ve tulum peynirleri dahi kullanılır.

Evvelâ makarna çubukları, istenilen büyüklükte ve biraz uzunca kırılır. İçine lezzet için bir soğan ve tuz atılmış kaynar suda haşlanır.
Makarnanın pişme müddeti de, makarna hamurunun cinsine ve kalınlığına göre değişmekle beraber umumiyetle pişme müddeti olarak (20) dakika kabul edilmiştir.
Keyfinize göre, herhangi cins makarnalar haşlanıp, kevgirde süzüldükten sonra tabaklara alınıp üzerine kızgın tereyağı gezdirilir ve istenilen salça ile rendelenmiş peynir konulur.

Not: 250 gram makarna için 2 litre su kâfidir. Her litre su için de 10 gram tuz yetişir. Makarna, italya'da çok sevilir ve İtalyanların millî yemekleri başında gelir. Bunlar, uzun çubukları, olduğu gibi pişirip tabaklara alırlar ve kendilerine mahsus bir usulle makarnaları çatallara sarıp yerler. Daha çok spaghetti makarnalarını tercih ederler.

© lezzetler.com tarif no:57047 • adı:MAKARONI • gönderen:Ofelya • indirme tarihi:15.05.2024 - 21:43