



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU MAKARNA

- 1 torba kekik
- 1 demet nane
- 1 demet dereotu
- 1 demet maydanoz
- 1/2 demet roka
- 2-3 diş sarımsak
- 2 çay bardağı zeytinyağı
- Yeterince tuz, karabiber
- 1 paket makarna

YAPILIŞI:

Bir tencereye tuzlu su koyup kaynatmaya başlayınız. Bu ara iyice yıkayıp sıktıktan sonra, nane, dereotu, maydanoz ve rokanın diri yapraklarından bir miktar koparıp bir kenara ayırınız. Derince bir kabın içine 1.5 çay bardağı zeytinyağı ve ince kıyılmış otları koyup ezerek karıştırınız. Tuzunu, biberini ekip dövülmüş sarımsağı ilave edip, bir kenarda bekletiniz. Kaynayan suya yarım çay bardağı zeytinyağı ilave edip, tuzladıktan sonra çubuk veya düdük makarnanızı atıp 10 dakika haşlayınız. Makarna pişirmenin pişirmenin püf noktası pişirme noktasını belirlemektedir. Çok pişmiş makarna makbul değildir. Az pişmiş de yenmez. İtalyanların "Alla Dante" dediği bu kıvam, ısırlıdığı zaman biraz diri, dişe gelir, yapışmayan kıvamdır. Makarnanın içi diri olmalıdır dedik. Haşlama suyundan çıkan makarnanın yumuşayan sıcak çevresi içini pişirmeye devam eder. Eğer makarnayı soğuk sudan geçirirseniz makarnanın çevresi sıcaklığını soğutur ve pişirmeyi durdurursunuz. Onun için hemen, soğutmadan servis yapılmalıdır. Sıcak sudan süzerek çıkardığınız makarna tabağınızda üzerine dökceğiniz salçayla birlikte pişmeye devam etmelidir. Soğutup ısıtılan makarnanın lezzeti kaçar. Artık o makarnadan başka bir yemek, bir hamur işi olur. Pişirdiğiniz makarnayı kaynar sudan çıkarıp sıcak bir tabağa koyunuz. Üzerine yaptığınız zeytinyağlı sarımsaklı, otlı salçayı dökünüz. Sakladığınız taze yaprakları serpip, gerekirse tuz ve biber ilave edip, sıcak sıcak hemen ikram ediniz.