



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SPAGETTİ HAKKINDA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Spagetti, İtalyan mutfağının dünya yemek kültürüne kazandırdığı en önemli zenginliklerden biridir. İtalyan mutfağı hamur işleri ile ünlü bir mutfaktır. Ülkenin güneyi "pasta" denilen makarna çeşitleri, kuzeyi ise spagettinin zengin türleri ile ünlüdür. Spagetti taze olarak otel mutfaklarında hazırlanır ya da paket olarak piyasadan satın alınır. Ana maddesi; eşit ölçüde buğday ve irmik unu ile yumurta akıdır. Sert hazırlanan hamur özel makinelerde şerit halinde kesilir. Ülkemizde 0 (sıfır) numara çubuk makarna olarak bilinir. Dünya mutfak kültüründe ise başlı başına bir tür olarak "spagetti" olarak adlandırılır. Derin kapta tuzlu, sıvı yağlı kaynayan suya spagettiler atılır. Tekrar kaynayana kadar ara sıra karıştırılır. Haşlama (Boiling) yöntemi ile hazırlanan spagetti bu esnada tuzu içine çekerek tatlanır. Paket halinde satın alınan spagettiler 9 ila 12 dakika arasında haşlanır. İtalyanlar için en makbul olanı 10-11 dakikada hafif diri (aldante) olarak pişirilir. Spagetti hamuru taze olarak işletmenin mutfağında hazırlanıyor ve haşlanıyorsa, bu hamur yine tuzlu suda 4-5 dakikada pişer. Piştikten sonra sıcak suyu yarı yarıya dökülüp üzerine soğuk su ilavesi ile pişmesi durdurulur. Daha önceden hazırlanmış sosu ile sunulur. Spagetti sunulduğu sosa göre isim alır. Örneğin; Spagetti Bolognez, Spagetti Napoliten (Bu konuya hamur işi yemeklerin sosları bölümünde yer verilecektir.) gibi. Sosu da eklenen spagetti arzuya göre parmesan ya da kaşar peyniri ile sunulur.