

makarnanın her hali...

Kimileri için bir bağımlılıktır makarna. Peynirli, kıymalı, domatesli, sebze... Nasıl olursa olsun her haliyle güzeldir makarna. Besleyici özelliği oldukça yüksek olan bu lezzetli yiyeceği soslarla değişik "hallerde" deneyebilirsiniz...

fotoğraf: **Ahmet Ağaoğlu** hazırlayan: **Hüseyin Özer** prodüksiyon: **Naime Tercan**

makarna haşlamanın püf noktaları

- * Makarna haşlayacağımız suya tuz ve zeytinyağı ilave edin. Böylelikle makarnalar birbirlerine yapışmaz.
- * Makarnayı poşetlerin üzerinde verilen süreler göre haşlayın. Süzdüğünüz makarnayı kesinlikle soğuk sudan geçirmeyin.
- * Haşlayıp süzdüğünüz makarnayı geniş ve düz bir tepsiye yayın. Üzerlerine biraz zeytinyağı ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın.
- * Makarnanın aldante (hafif diri) olması mideyi yormayacak ve sindirimi kolay oleaktır. Aldante olması için kaynarken ve çıkardıktan sonra soğuturken (sıcak olacağı için) zamanlamanın iyi yapılması çok önemlidir.



sebzeli spaghetti

servis: 4 kişilik

400 gram spaghetti
100 gram havuc
100 gram kabak
1 adet büyük boy domates
50 gram kırmızı biber
100 gram kiraz domates
10 gram sarımsak
100 gram krema
40 gram parmesan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
50 gram soya filizi
5-6 adet konserve kornişon mısır
Kekik
Tuz, karabiber

Spaghettiyi kaynar tuzlu suda haşlayıp süzün. Kabak, biber ve havucu kibrit şeklinde dilimleyin. Domates ve sarımsağı blenderden geçirin. Bir tavaya zeytinyağını alın. İçine doğranmış sebzeleri, ikiye bölünmüş kiraz domatesi, tuzu, karabiberi ve sarımsaklı domatesi ilave edip soteleyin. Sosu kısık ateşte kaynatın. Sosla önceden haşlanmış spaghettiyi anırtın. Krema ve parmesan peynirini ekleyin. Soya filizi, kornişon mısır ve kekikle süsleyerek servis yapın.

patlıcanlı paperdelle

servis: 4 kişilik

400 gram papardelle makarna
2 adet patlıcan
1 su bardağı sıvıyağ
50 gram kaşar peyniri
50 gram parmesan peyniri
2 diş sarımsak
4 adet domates
3 yaprak fesleğen
50 gram krema
Yarım çay bardağı un
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Spaghetti veya linguini gibi yumuşak makarnalar, en iyi hafif ve ince soslarla uyum içinde olur.

Patlıcanları küp, küp doğrayıp acısının çıkması için tuzlu suda 10 dakika bekletin. Düz bir tabağa unu alıp patlıcanları unla karıştırın. Unlanmış patlıcanları kızgın yağda kızartın. Makarnayı haşlamak için derin bir tencerede suyu kaynatın. 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve tuz ilave edip makarnaları 8 dakika haşlayın. Diğer tarafta domatesleri rendeleyin. Tavaya kalan zeytinyağını alıp sarımsakları kavurun. Rendelenmiş domatesleri ilave edip pişirin. Sos kaynadığında kızaran patlıcanları, kremayı, parmesanı, doğranmış fesleğeni ekleyip karıştırın. Son olarak tuz, karabiber ve haşlanmış makarnaları ekleyip karıştırın. Makarnayı servis tabağına alıp üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpererek servis yapın.

penne carbonara

servis: 4 kişilik

400 gram penne makarna
60 gram dana jambon
100 gram krema
1 yumurtanın sarısı
40 gram parmesan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1/4 demet fesleğen
Tuz, karabiber

Makarnayı haşlayıp süzün. Dana jambonları ince şerit şeklinde dilimleyin. Bir kısmını yağda kızartın. Tavaya kremayı alıp hafif kaynamaya başladığında karıştırarak yumurta sarısını ilave edin. Haşlanmış makarna, parmesan peyniri, doğranmış fesleğen, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Kızartılmış dana jambonla süsleyip servis yapın.



porcini mantarlı tagliatelli

servis: 4 kişilik

400 gram tagliatelli
100 gram porcini mantarı
100 gram krema
50 cl beyaz şarap
3-4 diş sarımsak
40 gram parmesan peyniri
1/4 demet fesleğen
Yarım su bardağı zeytinyağı

Makarnayı kaynar tuzlu suda haşlayıp süzün. Porcini mantarını ince ince dilimleyin. Bir tavaya zeytinyağını alıp biraz kızdırdıktan sonra mantarları ilave edin. Sarımsak ve beyaz şarap ekleyip soteleyin. Daha önceden haşlanmış olduğumuz makarnayı ilave edip karıştırın. Parmesan ve krema ile soteleyip fesleğenle lezzetlendirin ve servis yapın.

Penne, fusilli gibi delikli veya girintili çıkıntılı olan makarnalar için daha dolgun, parçacıklı soslar uygun olur.



karidesli fusilli

servis: 4 kişilik

400 gram fusulli makarna
200 gram cimcim karides
50 cl beyaz şarap
2-3 diş sarımsak
100 gram krema
40 gram parmesan peyniri
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1/4 demet fesleğen
Tuz, karabiber

Makarnayı tuzlu kaynar suda haşlayıp süzün. Bir tavaya zeytinyağını alıp kızdırın. Sarımsak ve cimcim karidesleri ilave edin. Hafifçe çevirdikten sonra beyaz şarap ekleyip soteleyin. Tuz, karabiber, krema ve daha önceden haşlanmış makarnayı ilave edip karıştırın. Parmesan ve fesleğenle lezzetlendirip servis yapın. **L**