



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kabaklı Limonlu Makarna



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 350 g spagetti
- 2 adet kabak
- 1 limonun kabuğu ve suyu
- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 su bardağı parmesan
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Makarnayı bol ve yeterince tuzlanmış suda pişirin. Sosla yeniden pişeceği için süzmeden önce hafif diri bırakın; gerektiğinde kullanmak üzere bir kepçe haşlama suyu ayırın.

Servis Önerisi:

Taze fesleğenle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

- Diri kıvamda pişirip suyunu ayırın.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

2. Kabağı soteleyin:

- İnce kabakları sarımsakla yüksek ateşte çevirin.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yağmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Sosu kurun:

- Limon ve biraz makarna suyu ekleyin.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

4. Birleştirin:

- Makarna ve parmesanı tavada harmanlayın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sos makarnayı ince bir tabaka halinde sarmalı, tabanda su gibi birikmemelidir. Koyulaşırsa ayırdığınız haşlama suyundan azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Limon kabuğunun beyaz kısmını rendelemeyin.

Kiraz'ın
Mutfağı