



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Köz Biberli Peynirli Makarna



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 350 g makarna
- 3 közlenmiş kırmızı biber
- 150 g beyaz peynir
- 1/2 su bardağı krema
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 demet fesleğen
- 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:

Ufalanmış peynir ve fesleğenle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

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

2. Sosu çekin:

- Köz biber, sarımsak, krema ve peynirin yarısını rondodan geçirin.



- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyeyle birleştirin.

3. Sosu ısıtın:

- Karışımı tavada kısık ateşte ısıtıp baharatını ayarlayın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyeyle birleştirin.

4. Birleştirin:

- Makarnayı sosla harmanlayıp kalan peynir ve fesleğeni ekleyin.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

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

>> **İpucu:** Köz biberin kabuklarını tamamen ayırmak sosu pürüzsüz yapar.

Kiraz'ın
Mutfağı