



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Pancarlı Yoğurtlu Makarna



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 350 g kısa makarna
- 2 haşlanmış pancar
- 1,5 su bardağı süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 su bardağı ceviz
- 1/2 demet dereotu
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri, sert kabuklu meyveler (ceviz).

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:

Soğuk makarna salatası olarak servis edin.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

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

2. Pancarı hazırlayın:

- Bir pancarı rendeleyip diğerini küçük küp doğrayın.



- Sıvı oranını koruyun; pişerken kapağı gereksiz yere açmayın ve karışımı ezmeden çalışın.

3. Sosu karıştırın:

- Yoğurt, sarımsak, rendelenmiş pancar ve baharatı birleştirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Tamamlayın:

- Makarna ve küp pancarı sosa ekleyip ceviz ve dereotuyla servis edin.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyle birleştirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

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

>> **İpucu:** Makarnayı sıcak halde yoğurda eklemek sosun sulanmasına yol açar.

Kiraz'ın
Mutfağı