Domatesli Yeşil Mercimekli Makarna

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 350 g makarna
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 3 rendelenmiş domates
- 1 kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

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:

Maydanoz ve limon kabuğuyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

- Paket süresinden bir dakika az pişirip suyunu ayırın.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

2. Domates sosunu hazırlayın:

- Soğan ve sarımsağı soteleyip domatesi koyulaşana kadar pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı

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

3. Mercimeği ekleyin:

- Haşlanmış mercimek ve baharatları sosa katıp 5 dakika kaynatın.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

4. Birleştirin:

- Makarnayı sosa alıp biraz haşlama suyuyla 2 dakika çevirin.
- 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:** Mercimeği dağılmayacak kadar haşlamak sosun dokusunu korur.

Kiraz'ın Mutfağı