



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



İspanaklı Peynirli Makarna



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 350 g makarna
- 400 g ıspanak
- 200 g lor peyniri
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- 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:

Üzerine pul biber serperek servis edin.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

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

2. Ispanağı soteleyin:

- Soğan ve sarımsakla suyunu çekene dek pişirin.



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

3. Peyniri ekleyin:

- Loru ispanağa karıştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Birleştirin:

- Makarnayı sosla harmanlayın.
- 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:** Ispanağı eklemeden önce tamamen kurulayın.

Kiraz'ın
Mutfağı