

Kremasız Balkabaklı Makarna

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 400 g makarna
- 400 g balkabağı
- 1 küçük kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım çay bardağı makarna suyu
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar ile süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Balkabağını küçük küpler halinde kesin; soğan ve sarımsağı doğrayın. Makarnayı haşlamak için tuzlu suyu kaynatın ve sütü oda sıcaklığına yaklaştırın.

Servis Önerisi:

Balkabaklı sos makarnayı kaplarken sıcak servis edin. Üzerine karabiber ekleyebilir, yanında yeşil salata sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

- Makarnayı tuzlu kaynar suda paket süresine göre diri kalacak biçimde haşlayın.
- Süzmeden önce yarım çay bardağı haşlama suyu ayırın.

2. Balkabağını pişirin:

- Soğanı zeytinyağında yumuşatın; balkabağı küplerini ekleyip birkaç dakika soteleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Sarımsağı ekleyin, ardından sütü döküp balkabağı yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin.

3. Sosu kıvamlandırın:

- Balkabağının bir bölümünü çatalla ezerek sosu koyulaştırın; tamamen püre yapmak zorunda değilsiniz.
- Tuz ve karabiberi ekleyin; kıvam çok koyuysa makarna suyuyla açın.

4. Makarna ile birleştirin:

- Süzülmüş makarnayı tavaya ekleyip sosla nazikçe harmanlayın.
- Sıcak servis edin; bekledikçe koyulaşırsa kalan makarna suyundan az miktarda ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Balkabağı çatalla kolayca ezilmeli, sütlü sos makarnayı ince tabaka halinde kaplamalıdır. Sosu yüksek ateşte uzun süre kaynatmayın.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Sütün kesilmemesi için ekledikten sonra ateşi kısın; balkabağının bir bölümünü ezerek krema kullanmadan kıvam verin.

Kiraz'ın Mutfağı