Peynir Soslu Bezelyeli Makarna

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 400 g kısa makarna
- 1,5 su bardağı bezelye
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 150 g rendelenmiş kaşar
- 2 yemek kaşığı labne
- 1/4 çay kaşığı muskat
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Makarnayı bol tuzlu suda paketteki süreden bir dakika kısa haşlayın ve bir bardak suyunu ayırın. Bezelyeyi süzün. Kaşarı ince rendeleyin, sütü oda sıcaklığına yaklaştırın. Sosun topaklanmaması için çırpıcı hazırlayın ve makarnayı süzdükten sonra bekletmeden sosla buluşturun.

Servis Önerisi:

Makarnayı sıcak tabaklara alıp üzerine çok az karabiber ve kaşar ekleyerek servis edin.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

- Makarnayı bol kaynar suda hafif diri kalana kadar pişirin ve son üç dakikada bezelyeyi aynı tencereye ekleyin.
- Bir bardak haşlama suyunu ayırıp makarna ile bezelyeyi süzün, soğuk sudan geçirmeyin.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Sos tabanını kurun:

- Tereyağını eritip unu rengi koyulaşmadan bir dakika kavurun.
- Sütü azar azar eklerken çırpıcıyla sürekli karıştırın ve pürüzsüz sos elde edin.

3. Peyniri ekleyin:

- Sos kaşığın arkasını kaplayınca ateşi düşürüp kaşar, labne, muskat ve karabiberi katın.
- Peynir tamamen eriyince sosu kaynatmadan ocaktan alın, çok koyuysa makarna suyuyla açın.

4. Makarnayı birleştirin:

- Makarna ile bezelyeyi sosa ekleyip orta kısık ateşte bir iki dakika çevirin.
- Sos bütün parçaları sardığında tuzu kontrol edin ve bekletmeden sıcak tabaklara paylaştırın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Makarna dıştan yumuşak, merkezde hafif diri kalmalı ve bezelye canlı rengini korumalıdır. Peynir sosu parlak, pürüzsüz ve akışkan olmalı, tabanda su gibi birikmemelidir. Yüksek ateş peyniri yağlandırabilir. Sos koyulaşırsa ayırdığınız makarna suyunu küçük miktarlarda ekleyin ve uzun süre bekletmeden servis edin.

Saklama:

Artan makarnayı iki saat içinde soğutup kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Yeniden ısıtırken az süt ekleyip orta kısık ateşte karıştırın. Aynı porsiyonu birden fazla kez ısıtmayın.

>> **İpucu:** Peyniri sos kaynamayı bıraktıktan sonra eklemek yağın ayrılmasını önler ve daha pürüzsüz bir kıvam sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı