

Spaghetti alla Puttanesca

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 paket spaghetti (400-500 g)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 diş sarımsak, ince dilimlenmiş
- 4 fileto ançüez (isteğe bağlı)
- Yarım su bardağı çekirdeksiz siyah zeytin
- 1 yemek kaşığı kapari, sudan geçirilmiş
- 1 kutu doğranmış domates (400 g)
- Yarım çay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten; ançüez kullanılırsa balık içerir.

Ön Hazırlık:

Zeytinleri iri doğrayın, kaparileri sudan geçirip süzün. Ançüez kullanıyorsanız tuzu azaltın; sosun tuzunu en son tadına bakarak ayarlayın.

Yapılışı:

1. Sarımsaklı tabanı hazırlayın:

- Zeytinyağını geniş tavada ısıtıp sarımsağı kısık ateşte 30-40 saniye çevirin; renk alıp acılaşmasına izin vermeyin.
- Ançüez ve pul biber kullanıyorsanız ekleyip ançüez yağa dağılana kadar karıştırın.

2. Domates sosunu pişirin:

- Doğranmış domatesleri tavaya alıp orta ateşte 10 dakika, fazla suyu çekilene kadar pişirin.
- Zeytin ve kaparileri ekleyip 3-4 dakika daha kaynatın; tuzunu bu aşamada kontrol edin.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Spaghettiyi haşlayın:

- Makarnayı tuzlu kaynar suda diri kalacak biçimde haşlayın. Süzmeden önce yarım su bardağı makarna suyunu ayırın.
- Süzülen spaghettiyi doğrudan sosun içine alın; sos koyuysa ayrılmış sudan azar azar ekleyin.

4. Sosu makarnaya yedirin:

- Tavayı orta ateşte 1-2 dakika çevirerek makarnanın sosu çekmesini sağlayın.
- Maydanozu serpip sıcak servis edin; ekstra tuzu ancak tadına baktıktan sonra ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Domates sosu makarnaya tutunacak kadar koyulaşmalı; kapari ve zeytinin tadı aşırı tuzlu olmamalıdır.

>> **İpucu:** Kapari ve ançüezin tuzu değişebildiğinden sosu tatmadan tuz eklemeyin.

Saklama:

Sos ve makarnayı mümkünse ayrı saklayın. Kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar dayanır; tavada az suyla ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı