

# Spaghetti Cacio e Pepe

**Süre:** 25 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## Malzemeler:

- 1 paket spaghetti (400-500 g)
- 1 su bardağı ince rendelenmiş Pecorino Romano peyniri
- 1,5 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- Tuz

## Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten ve süt ürünleri içerir.

## Ön Hazırlık:

Peyniri çok ince rendeleyin; iri rende sosun içinde zor erir. Karabiberi pişirmeden hemen önce çekin. Peynir tuzlu olduğu için makarna suyuna az tuz koyun.

## Yapılışı:

### 1. Makarnayı haşlayın:

- Spaghettiyi bol suda diri kalacak şekilde paketteki süreden 1 dakika kısa haşlayın.
- Süzmeden önce en az 2 su bardağı nişastalı makarna suyunu ayırın; makarnayı durulamayın.

### 2. Karabiberi uyandırın:

- Geniş tavada karabiberi kısık-orta ateşte 30-40 saniye, kokusu çıkana kadar çevirin.
- Tavaya yarım kepçe makarna suyu ekleyip kaynatın; tavayı ateşten alın.

### 3. Peynir sosunu kurun:

- Rendelenmiş peyniri birkaç kaşık ılımış makarna suyuyla karıştırarak koyu bir macun yapın.
- Peynirin kesilmemesi için kaynar suyu doğrudan peynire dökmeyin; suyu azar azar ekleyin.

### 4. Makarnayı birleştirin:

Kiraz'in Mutfağı

- Spaghettiyi karabiberli tavaya alın ve 1 dakika çevirin. Tavayı ocaktan alıp peynir macununu ekleyin.
- Azar azar makarna suyu ekleyerek parlak, makarnaya tutunan bir sos elde edin; bekletmeden servis edin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sos akışkan ama sulu olmamalı; peynir makarnayı parlak bir tabaka halinde sarmalıdır.

>> **İpucu:** Peynir eklendiğinde tava ateş üzerinde olmamalı; makarna suyunu azar azar kullanın.

## Saklama:

En iyi taze hazırlanıp yenir. Artanı buzdolabında 1 güne kadar saklayın ve tavada az sıcak suyla ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı