



A top-down view of various fresh pasta ingredients and tools on a light green surface. The ingredients include a round loaf of bread in a white bowl, a jar of grated cheese, a bottle of olive oil, a mortar and pestle with black pepper, several whole garlic bulbs, a plate of square pasta sheets, two wedges of cheese, a small bowl of eggshells, a bowl of tortellini, a rolling pin, a pasta cutter, a tray of rolled pasta, and several bundles of long, thin pasta strands. A small white spoon is also visible.

Makarna yapımında kullanılan temel malzemeler irmik ve sudur. Bazı ülkelerde makarna yapımında irmik yerine çavdar, pirinç, nohut, mısır ve kestane gibi ürünlerden elde edilen unlar da kullanılır. Örneğin birçok Uzakdoğu ülkesinde pirinç bolca bulunduğu için pirinç unundan yapılan eriştelere çok yaygındır.



Dijitalimaj / Alamy

Burası Güneydoğu Asya'da bir ülke olan Burma'daki bir erişte imalathanesi. Fotoğraftaki kişi taze pirinç eriştelere kurutmak amacıyla askılara asarken görülüyor.



Dijitalimaj / Alamy

Pirinç eriştesi.



Joshua Resnick

Uzak Doğu'da pirinç eriştesinden yapılan çorbalar da yaygın olarak tüketilir.



Bazı makarnaların yapımında yumurta kullanılır.



Makarna hamuruna biber, domates, havuç, ıspanak, kabak, pancar, maydanoz ve benzeri malzemeler eklendiğinde farklı renklerde makarnalar elde edilir.



Makarnalar yapıldıktan hemen sonra taze olarak tüketilebildiği gibi kurutulduktan sonra da tüketilebilir.



İtalya'da çok yaygın olan, ayrıca Avrupa'da ve Güney Amerika'daki birçok ülkede benzerleri yapılan bir makarna çeşidi de gnocchi (niyokki okunur). Bu makarnanın hamuruna patates, peynir ya da başka malzemeler eklenir.



Burada gnocchi'nin yapılış aşamalarını görüyorsunuz.



Makarna hamurunun tabakalar halinde kullanıldığı yemekler de var. İtalya'ya özgü lazanya adlı yemek gibi. Lazanyada hamur tabakaları üst üste yerleştirilip aralarına et, sebze, peynir gibi malzemeler koyulur.



Makarna hamuru elle, merdaneyle ya da ev tipi hamur açma makineleriyle açılır.



Bu aşçı hamuru yalnızca ellerini kullanarak ince uzun şeritler haline getiriyor.



Ravyoli

İçine kıyma, peynir, patates gibi malzemeler koyulan makarna çeşitleri de var. Ülkemizde yaygın olarak tüketilen mantı bunlardan biri. İtalya'da bolca tüketilen tortellini ve ravoli adlı makarnalar da mantı gibi içine çeşitli malzemeler koyulan ve sosla tüketilen makarnalardan.