



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ İTALYAN MAKARNA

3 adet yumurta
3 su bardağı un
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı dövülmüş karabiber
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı veya margarin

Unu yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp yumurta, sıvıyağ, tuz ve dövülmüş karabiberi içine atın. Hiç su koymadan çok sert bir hamur yapın. Hamuru naylon torbada 20 dakika dinlendirin. Hamuru 2 eşit parçaya bölüp 2 büyük yufka şeklinde açın. Hazır yufka büyüklüğüne getirin, sonra yufkaları 2 parmak genişliğinde olucak şekilde, gevşek bir rulo halinde sarın. Öte yandan keskin bir bıçakla ruloyu 0,5 ile 1 santim genişliğinde dilimleyin. Dilimlenen her bir parça ince uzun bir şerit haline gelecektir. Üzerine hafifçe un serpilmiş bir tepsinin içine bu şerit makarnalarınızı dağınık biçimde yerleştirin. En az 30 dakika hafifçe kurumaya bırakın. Bu arada makarnanın suyu kaynamaya başladığında 1 tatlı kaşığı tuzu ilave edin. 5 dakika daha bekleyin ve elinizle aldığınız şerit makarnalarınızı suyun içine aktarın. Bir iki kez el kevgiriyle karıştırın, haşlanan makarnalar 8-10 dakika içinde suyun yüzüne çıkmaya başlayacaktır. Yine el kevgiriyle makarnaları süzerek bir servis tabağına alalım üzerine eritilmiş ve hafif kızdırılmış tereyağını gezdirip karıştıralım. Eğer varsa rendelenmiş eski kaşar veya parmesan peyniriyle servis yaparken serpiştirelim.