



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DÜDÜK MAKARNA (KOCAELİ)

Kocaeli Valilięi

Un, su ve bir yumurta karıştırılmak suretiyle sert bir hamur elde edilir. Düdük Makarnanın hamuru mayasız olmalıdır. Hamurdan parçalar alınarak bunlar oklava yardımıyla açılır. Açılan pazılar bıçakla küçük kareler halinde kesilir. Bunlarda bir kalem kullanılarak silindir şeklinde bükülür ve yapıştırılır. Böylece hazır olan makarnalar kurumaya bırakılır. Kurumu olan düdük makarnalar kaynamakta olan suyun içine bırakılarak pişirilir. S zgele suyun içinden çıkarılan makarnalar bir tepsiye alınır ve üzerine kızartılmış bol Tereyağı dökülür. En son olarak da rendelenmiş koyun peyniri serpilerek servise hazır hale getirilir.