



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

EV MAKARNASI (MERSİN)

Mersin Üniversitesi - Yrd. Doç. Dr. Şükran ÖKTEM

1/2 kg. Un
1 Lt. Su
5 gr. Tuz
5 gr. Domates Salçası
5 gr. Biber Salçası
75 gr. Tereyağı/Zeytinyağı
1 Adet (Orta Boy) Kuru Soğan

Hamur su ve tuz konularak yoğrulur.

Temiz bir sofraya bezi serilir, üzerine senit konulur, hem sofraya bezi hem de senitin üzerine un serpilir, Hamurdan bir parça koparılır, senitin üzerinde elle silindir haline getirilir, gittikçe incelen silindirler küçülüp makarna şekline gelince sofraya bezi dökülür.

Kuru soğan ince doğranır, yağda kavrulur.

Domates/biber salçası ilave edilir, biraz daha kavrulur.

Su ilave edilir (Kıvamı çorba ile yemek arası bir kıvam olacağı için su miktarı bu kıvama göre ayarlanır).

Su kaynayıncaya makarnalar atılır, onbeş dakika pişirilir, sıcak servis edilir.

Not: Ev makarnası da tıpkı övelemeşte olduğu gibi ticari anlamda makarnanın bulunmadığı zamanlarda ortaya çıkmış bir yemek türüdür. Ev makarnası günümüzde halen evlerde kullanılan, üzerinde hamur açmaya yarayan [?senit?] adı verilen ayaklı oval tahta üzerinde hazırlanır.

İstenirse et suyu ile de pişirilebilir.