



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV MAKARNASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

6 adet yumurta
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Mısır unu

Hamur teknesine yumurtalar kırılır üzerine su ve tuz ilave edilir. Malzeme çırpılır. Elenmiş un yavaş yavaş ilave edilir. Sert bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülür. 1 saat dinlendirilir. Daha sonra hamur portakal büyüklüğünde bezelere ayrılır, kalınca yufka açılır. Açılan yufkalar 3 parmak eninde şeritler halinde kesilir. Her bir katına mısır unu serpilerek üst üste 5-6 kat dizilir. Dizilen şerit yufkalar ince ince kesilir. Herhangi bir bezin üzerine serilir ve gölgede kurutulur. Kesilen makarnalar elekten geçirilerek mısır unundan ayrılır.

