



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ YUMURTALI MAKARNA

www.schaer.com

250 g Schär [?]Farina[?]

3 yumurta

3 yemek kaşığı zeytinyağı

3 yemek kaşığı su

Unu çalışma tezgahına eleyin. Ortasını havuz şeklinde açarak yumurta, yağ ve suyu ekleyin. Malzemeleri yavaş yavaş karıştırarak pürüzsüz ve katı bir hamur haline getirin. Hamuru bıçakla küçük parçalara bölün ve makarna makinenizi kullanarak istediğiniz şekli verin. Bol miktarda tuzlu su içine bir miktar yağ ekleyin ve makarnayı yaklaşık 5 dakika haşlayın.

