İTALYAN EV MAKARNASI

1. MALZEMELERİ KARIŞTIRIN: Undan küçük bir tepe yapın. Ortasına çukur açın. İçine tuz, zeytinyağı ve çırpılmış bir yumurta koyun. Hepsini birlikte iyice karıştırın.
2. HAMURU YOĞURUN: Unlanmış bir tezgahta hamuru önce avucunuzla bastırıp sonra ikiye katlayıp tekrar bastırmak suretiyle yoğurun Hamur düzgün bir şekil alıncaya kadar tekrarlayın.
3. HAMURU AÇIN: Hamurun yapışmaması için tezgaha un serpin. Merdane ile hamuru 2 mm. inceliğinde açın.
4. HAMURU KATLAYIN: Hamurun üstüne su serpin. Her iki kenarından 5 cm. kalınlığında katlayın. Her iki taraftan da katlamaya ortada katlar birleşinceye kadar devam edin.
5. MAKARNAYI KESİN: Katlanmış olan hamuru istediğiniz kalınlıktaki şeritler halinde kesin.
6. MAKARNAYI HAŞLAYIN: Makarnayı kaynayan tuzlu suda yaklaşık 2 dakika haşlayın. Makarnalar yumuşak ama ısırılacak sertlikte olmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:33207 • adı:İTALYAN EV MAKARNASI • gönderen:rutin • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:24