KANDİL MAKARNASI (NEVŞEHİR)

1 su bardağı su
1 adet yumurta
3 su bardağı un
tuz
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 su bardağı çökelek
1 çorba kaşığı tereyağı

Hamur un, su, yumurta ve tuzdan yapılır, 10 dakika dinlendirilir, 2 parçaya ayrılır, her parça ince açılır, kare şeklinde kesilir, külah şeklinde bökülür. Biraz kuruduktan sonra haşlanır, süzülür. Üzerine tereyağı gezdirilir, çökelek ve ceviz serpilir sevise sunulur.

Not: Bu makarna Nevşehir'de kandil günlerinde kapı kapı dolaşarak hayır olarak dağıtılır.

ML® Nevşehir Mantısı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:16538 • adı:Kandil Makarnası (Nevşehir) • gönderen:Muhittin Çakar • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:49