AŞMAKARNA (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

Evlerde en çok tüketilen ve halk arasında 'aşmakarna' olarak tabir edilen yiyecek türü kesme çorba, erişte, kuskus ve makarnadan oluşur. Leğenlerde yoğrulan hamur katı kıvama girdikten sonra bezi haline getirilip, 1-1,5 mm kalınlığında yufka haline getirilip üst üste istif edilir. 5 tanesi tahta üzerine alınıp, arası unlanarak üst üste konur, çorba kesilecekse 4-5 mm genişliğinde, erişte kesilecekse 1,5-2 cm genişliğinde, makarna yapılacaksa 4-5 mm genişliğinde şeritler haline getirilir sonra bunlardan parça parça alınarak, sol avuç altında olmak üzere tutulur ve sağ eldeki bıçakla çabuk çabuk kesilir. Temiz örtüler üzerinde güneşte kurutulur. Aşmakarna kesimi kışa hazırlık olarak yaz sonu veya sonbaharda yapılır. Bu da yine kadınlar arasında dayanışma ile yapılan bir iştir. Yağ, salça ve kimyon konulup pişirilirken, özellikle naneyle zenginleştirilen çorba çok lezzetlidir. Makarna mantıya benzer yöntemle pişirilir. Kaynayan suya atılarak haşlanan eriştenin ise, piştikten sonra suyu süzülür, üzerine tereyağı ve salca karışımı dökülür.

© lezzetler.com tarif no:116980 • adı:Aşmakarna (Kayseri) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:42