



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DATZKVETİLİ MAKARONİ (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg buğday unu
1 adet yumurta
100 g tereyağı
1 su bardağı rendelenmiş keş
½ kahve fincanı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri miktar su

İlk olarak yoğurma kabına un alınır.
İçine tuz, yumurta ve kaynatılıp ılıtılmış su ilave edilir.
Kulak memesinden biraz daha katı olacak şekilde hamur yoğrulur ve 15 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.
Diğer tarafta bir tencereye su konulur.
İçine tuz ve bir miktar sıvı yağ eklenir.
Su kaynayınca kadar hamurdan küçük parçalar (makarnalar) kopartılarak bir tepsiye konur.
Daha sonra bu parçalar kaynayan suyun içine atılarak haşlanır.
Haşlanan makarnalar servis tabağına alınır.
Üzerine rendelenmiş keş konur.
En üstüne de kızdırılmış ve eritilmiş tereyağı dökülerek servis edilir.

