



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜRME MAKARNA (BODRUM MUĞLA)

Muğla Valiliği

1 kg un
5 adet yumurta
Tuz
1-2 yemek kaşığı sıvıyağ
Su
3-4 yemek kaşığı tereyağı
500 gr. çökelek

Un, yumurta, su ve tuz ile çok sert olmayan bir hamur yoğrulur. Hamurdan bezeler yapıp 30-60 dakika kadar dinlendirildikten sonra ince yufkalar açılır. Yufkalar, 3-3,5 cm²lik kareler halinde kesilir. Kare dilimler, kısa bir çöp şiş çubuğu etrafında köşesinden başlayıp, yuvarlamak ve hafifçe elde sıkıştırmak suretiyle katlanır, havadar bir yere serilen bez üzerinde un serpilerek 3-4 gün kurumaya bırakılır. Kuru makarnalar, içine tuz ve sıvıyağ eklenerek kaynatılan suda haşlanır. Daha kalın olan orta kısımlarından pişip pişmediği kontrol edilir. Pişince, soğuk suya alınır, süzülür. Bir tencerenin tabanına, çökeleğin birazı konur. Üstüne haşlanan makarnadan yerleştirilir. En üstüne çökelek gelmek şartıyla, bu işlem 3-4 kat olana kadar devam ettirilir. Üstüne kızdırılmış tereyağı gezdirilir ve kısık ateşte demlendirilir. Servisi, sıcakken yapılır.

Not: Dürme makarna, ismini yapılış şekline alan, Bodrum tarafına özgü olan ve hamurdan yapılan bir düğün yemeği çeşididir. Gelenekteki yeri açısından, kaybolmaya yüz tutmuş yemeklerden biridir.

