



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

EV MAKARNASI

100 g börek unu / baklavalık un
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
Bir tutam tuz

Bir yoğurma kabının içine 100 g unu eleyerek koyun. Unun ortasını açarak havuz oluşturun.

Bu havuza 1 adet yumurta kırın, tuz ve yağı ekleyin.

Tüm malzemeleri iyice yoğurun. Hamur biraz sert bir kıvamda olmalı. Daha sonrasında bu hamuru top haline getirin ve streç filme sararak 1 saat kadar dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz hamuru açarak yufka haline getirin. Yufka haline getirdiğiniz hamuru olabildiğince ince hale getirin. Bu yufkanın iki kenarını içeri doğru katlayın. Daha sonra isteğiniz kalınlıkta şeritler halinde kesin. Bir yöntem de yufka haline getirdiğiniz hamuru rulo haline getirerek kesip, sonrasında kestiğiniz parçaları açarak kurutmaktır.

Eğer makarnayı hemen pişirmek istiyorsanız 20 dakika kuruması yeterlidir. Tamamen kuruması için 2-3 gün kurumaya bırakılmalıdır.

Sonrasında kurumuş ev makarnasını cam kavanozda, kuru ve serin ortamda saklayabilirsiniz.

Not: Taze ev makarnası yaklaşık 7-8 dakikada, tamamen kurumuş ev makarnası ise 15 dakikada haşlanır.

Yufka haline getirilen hamur çok çabuk kurur, o yüzden kesmek için acele etmelisiniz. Eğer hemen kesemeyecekseniz, hamurun üzerini örtüyle örterek kurumayı geciktirebilirsiniz. Kurutma işlemi sırasında hamur güneş görmemeli ve kuru ortamda saklanmalıdır. Bu tarif iki kişiliktir. 100 g una 1 yumurta olacak şekilde tarifi çoğaltabilirsiniz.

