



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV MAKARNASI

<https://www.elele.com.tr>

1 kg un
7 yumurta
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz

Tüm malzemeleri büyük bir cam kaseye alıp iyice yoğurun. Orta sertlikte bir hamur elde edin. Hazırladığınız hamuru merdane yardımıyla açın. Açtığınız yufkayı temiz bir bezin üzerine koyarak hafif kurumaya başlayana kadar bekletin. Hamur hafif kuruduğunda ince şeritler şeklinde kesin. Fırın tepsisine alıp sıcak fırında hafifçe kızarıp kuruyana kadar pişirin. Soğuduktan sonra bez torbalarda saklayın.

