



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVDE MAKARNA

400 gram un
4 adet yumurta
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Sosu İçin:
1 bardak krema
1 bardak rendelenmiş kaşar ya da parmesan peyniri
1/2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağ
Tuz
Maydanoz

Unu bir kaseye alın ve ortasını bir havuz yaparak içerisine yumurtalar, zeytinyağı ve tuzu koyun. Bir çatal yardımıyla yumurtaları unun ortasında çirpin ve yavaş yavaş un ile yumurtayı birbirine yedirmeye başlayın. Yumurtalar una iyice karışınca elinizle yoğurmaya başlayın; hamurunuz pürüzsüz bir kıvama gelince oklava ile açın. Ardından, uzunlamasına açtığınız hamura çok az un serpip katlayın ve şeritler halinde bıçakla kesin. Şeritleri tek tek açıp uzun uzun makarnalar elde edin.

Suyu derin bir tencerede iyice kaynattıktan sonra deniz suyu tadı alana kadar tuz atın ve makarnaları attıktan sonra 3-4 dakika kadar haşlayıp süzün; ardından farklı bir tavaya alarak suyunun biraz daha çekmesini sağlayın.

Tereyağını bir sos tenceresinde eritip kremayı ekleyin. Rendelediğiniz sarımsak, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Rendelemiş peyniri ekleyip eriyene kadar karıştırdıktan sonra ise incecik doğranmış maydanozu ekleyip ocağı kapatın.

Makarnanızı sosun içine koyup nazikçe çatal ve kaşık eşliğinde karıştırın ve üzerine dilediğiniz kadar peynir rendeleyin.

Not: Unutmayın ki, hamurun inceliği bu noktada oldukça önemli. Bunun için hamurun arkasından baktığınızda elinizin gölgesi görünene kadar hamuru açmanız yeterli olacaktır.

