



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV MAKARNASI

300 gr.un

3 yumurta

Tuz

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Geniş bir kaba unu eleyin. Bir tutam tuz ekleyip karıştırın. Unun ortasını açın. Yumurtaları ortasına kırın, yaklaşık 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyip, bir çatal yardımıyla homojen kıvama gelene kadar çırpın. Kenarlardan unu yavaş yavaş karıştırarak yoğurmaya başlayın. Hamur yumuşak ama yapış yapış olmayacak kıvama gelene kadar yoğurmaya devam edin.

Top haline getirip streche sararak en az ½ saat dinlendirin.

Eğer makarna makinası varsa hamurunuzu eşit parçalara bölüp makinanızdan ince bir hamur elde edene kadar 5-6 kez geçirerek açın. Sonra yine makine yardımıyla istediğiniz şekilde kesin.

Makinası yoksa açabileceğiniz kadar hamur parçası alıp unladığınız yüzeyde merdane yardımıyla açın. Hamur olabildiğince ince olmalı.

Çok çabuk kurumaya başlayacağından, hemen kesmeyecekseniz açtığınız hamurların üstünü örtün.

Kesmek için en kolay yol hamuru ucundan başlayarak yuvarlamak ve rulo halindeyken kesmektir. Daha sonra kestiğiniz makarnaları elinizle dağıtarak unlu yüzeye koyup üstüne yine un serpererek 20 dakika kurumaya bırakın.