



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI MAKARNA

300 gr. sert un
100 gr. irmik
4 adet yumurta
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çimdik tuz

Unu ve irmiğı temiz tezgah üzerine alıyoruz. Ortasını çukur olarak açıyoruz. Yumurtaları teker teker ilave ederek çatalla yavaş yavaş karıştırıyoruz. Bütün yumurtaları ilave ettikten sonra tuz ve zeytinyağını ilave edip elimizle karıştırmaya devam ediyoruz. Yapışmayacak bir hamur oluncaya kadar yoğurmaya devam ediyoruz. Hamurun üstünü strech filmle kaplayıp oda sıcaklığında 30 dakika kadar bekliyoruz. Bezeler haline getirip tek tek açıyoruz ve açtığımız yufkaları mümkün olan en ince şekilde kesip unluyoruz. Kaynar suyun içine bir miktar tuz ve ayçiçek yağı ilave ediyoruz. Üç-dört dakika kadar haşlayıp hemen süzuyoruz. Sosla buluşana kadar bu şekilde bekletiyoruz.