



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV MAKARNASI

4 yumurta
1 paket un
1 yemek kaşığı tuz
1 baş soğan
250 gr kıyma

Bir kabin içine yumurtaları kırın. Su ve tuzu ekleyerek yumuşak bir hamur elde edin. Daha sonra hamuru 4 eşit parçaya bölün yaklaşık 2 mm kalınlığında açın. 2 cm. lik şeritlere ayırın ve kesin. Başka bir tavada isee soğan ve kıymayı yağ ile kavurun. Makarnaları bir şüre haşlayarak, sos ile beraber servis yapın.