



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV MAKARNASI

2 su bardağı un
2 kaşık yağ
1/2 bardak su
Tuz
2 adet yumurta

Hamur açma tahtası ya da yemek sofrası üzerine bir buçuk bardak un elenir. Ortası havuz gibi açılır. Yumurta, tuz, su konur. Sağ elle bunlar çalkalanır ve yavaş yavaş un yedirilerek koyu hamur haline getirilir. İki elle hamur el avucu arasında ağır ağır yoğrulur, bir iki kez katlanır. Temiz, nemli bir bezle örülür, bir süre bekledikten sonra tekrar yoğrulur. Hamur ikiye bölünür. Bu ikiye bölünen parçalara (pazı) denir. Hamur tahtasının üzeri, geride kalan yarım bardak unla hafif bir şekilde unlanır. Pazının bir tanesi unlu tahtanın üzerine konur, pazının üzerine de bir miktar un konur; oklava ile hamurun üzerinde sağa sola iki elle ileri geri hareket ettirilir. Böylelikle oklavaya sarılır. Sarılmış hamurun iki uç tarafları ileri geri avuç arasında hareket ettirilir. Tekrar hamur oklavadan çıkarılır. Böylelikle hamur çevire çevire büyütülür. İnceliği tamam olduğu zaman bir kenara konur. Diğer pazı da aynı şekilde açılır, bu hamurlar bıçakla birer karış uzunluğunda, iki parmak eninde parçalara bölünür. Keskin bıçakla tahta üzerinde ince ince kesilir, yapışmaması için aralarına hafif un serpilir, kesme tamamlandıktan sonra bir kabın içerisinde 8 bardak su kaynatılır, yeteri kadar tuz konur. Hamur kalburdan elenerek, kaynamış suya atılır, ara sıra karıştırılır. Piştikten sonra süzgülü-den süzülür. Eğer hemen yenecekse tabağa konup üzerine tereyağı dökülür, peynirli ya da kıymalı da yenir. Eğer sonra yenecekse piştikten sonra kaynar su süzülür, soğuk su v bir miktar tuz ilâve edilir. Yeneceği zaman süzülür, bir tavada kızdırılmış tereyağı hamura dökülerek servis yapılır.