



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV MAKARNASI

2 1/4 cup un (yani 2 çay fincanı+1/4 çay fincanı un)

3 yumurta

Bir fiske tuz

Unu tezgaha koyup ortasını havuz yapalım...3 yumurtayı ve tuzu ekleyip önce çatalla un ve yumurtayı buluşturmaya başlayalım. Daha sonra elimizle yoğurmaya devam edelim... Veya mutfak robotu ya da mikserde de aynı malzemeyi karıştırabilirsiniz. Hamurun hazırlanmasını resimlerle görmek için tıklayınız... Hamurunuz çok fazla yapışkan ise içine 1 yemek kaşığı un ekleyin, çok fazla kuru ise 1 yemek kaşığı su ilave edip karıştıralım....Hazırladığınız hamuru streç filme sarıp 1 saat oda sıcaklığında bekletelim...İşte şekil vermeye hazır güzel bir makarna hamuru...Bu hamuru merdane ya da oklava yardımıyla incecik açalım. şekil verip kesmeye başlamadan önce 15 dakika bu halde hafifçe unlanmış bir yüzey üzerinde kurumaya bırakalım şekil verdikten sonra da pişirmeden önce 15 dakika daha unlanmış temiz bir yüzey üzerinde kurumaya bırakalım...Eğer hemen kullanılmayıp saklanacaksa unlanmış bir yüzeyde ya da tepside kesilen makarnaları birbirine temas etmeyecek biçimde koyup üzerini hafifçe unlayıp oda sıcaklığında normal hava akımı ile kurumalarını bekleyelim ve bez torbada saklayalım...Pişirirken yapışmaması için tuz ve sıvı yağ konulmuş kaynar suya dökerek pişirelim :

