



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV MAKARNASI (SAKARYA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 su bardağı kesme makarna
Tuz
Maya
Tereyağı
2 diş sarımsak
1 çay bardağı su

Kesme ev makarnasının özelliği hamurunun sadece yumurta ile yoğurulmasıdır. Yoğurulmuş hamur oklava ile açılır. 3-4 cm. boyunda şeritler kesilir. Bu şeritler üst üste konarak tekrar enine kibrit kalınlığında kesilir. Bez sergilerin üzerinde kurutulur. Kuruyan makarnalar kırılmadan muhafaza edilir. Pişirilmesi normal makarna gibidir. Kesme ev makarnası su böreği tat ve lezzetinde olup üzerine hiçbir garnitür konmadan üzerine sadece tereyağ dökülerek servis yapılır.

