



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI ERİŞTE

Unu eleyin ve ortasını havuz gibi açın. Bu havuza yumurtaları kırın. Bir çatal yardımıyla içten dışarı yavaş yavaş çırparak, yumurta ve unu karıştırmaya başlayın. Yumurta ve un birbirine iyice karışınca, zeytinyağı ve tuzu ekleyerek yoğurmaya başlayın. Hamuru homojenize olana kadar iyice yoğurun. Yuvarlak bir beze haline getirin. Üzerine nemli temiz bir bez örterek tezgahda dinlenmeye bırakın. Yarım saat dinlendirdikten sonra oklava yardımı ile çok ince olmayan yufkalar halinde açın. İki parmak kalınlığında şeritler halinde kesin. Birbirlerine yapışmaması için hafifçe unlayın. Kestiğiniz şeritleri üst üste koyarak kibrit çöpünden biraz daha kalın olacak şekilde yeniden kesin. Kestiğiniz makarnaları unlanmış bir tepsiye ya da geniş bir örtünün üzerine alın ve kurumaya bırakın. Kururken ara sıra kontrol edin.

