



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI SPAGETTİ

2 adet yumurta
1 ay bardađı süt
2 tatlı kaşığı tuz
Alabildiđi kadar un
2 orba kaşığı tereyağı
4 su bardađı su

Çukur bir kaba yumurta, süt, tuzun yarısı konur, karıştırılır. Sert kıvamda bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 20 dakika dinlendirilir. Sonra 2 parçaya ayrılır. Bol unlu zeminde oklavayla servis yabağı kadar açılır. Sonra yüzeyine un serilir ve 3'e katlanır. Bıçakla spagetti kalınlığında kesilir. Karıştırılır, 20 dakika kadar kurutulur. Tencereye su ve kalan tuz konur. Kaynayınca spagettiler atılır. Suyunu çekene kadar karıştırarak pişirilir. Servis sırasında yzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir.