



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE MAKARNA

300 Gr Un
3 Adet Yumurta
1 Yemek kaşığı margarin
Tuz

Geniş bir kaba unu eleyin. Bir tutam tuz ekleyip karıştırın. Unun ortasını açın. Yumurtaları ortasına kırın, yaklaşık 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyip bir çatal yardımıyla homojen kıvama gelene kadar çırpın. Kenarlardan unu yavaş yavaş karıştırarak yoğurmaya başlayın, Hamur yumuşak ama yapış yapış olmayacak kıvama gelene kadar yoğurmaya devam edin. Top haline getirip streche sararak en az ½ saat dinlendirin. Eğer makarna makinanız varsa hamurunuzu eşit parçalara bölüp makinanızdan ince bir hamur elde edene kadar 5-6 kez geçirerek açın. Sonra yine makine yardımıyla istediğiniz şekilde kesin. Makinanız yoksa açabileceğiniz kadar hamur parçası alıp unladığınız yüzeyde merdane yardımıyla açın. Hamur olabildiğince ince olmalı. Çok çabuk kurumaya başlayacağından hemen kesmeyecekseniz açtığınız hamurların üstünü örtün. Kesmek için en kolay yol hamuru ucundan başlayarak yuvarlamak ve rulo halindeyken kesmektir. Daha sonra kestiğiniz makarnaları elinizle dağıtarak unlu yüzeye koyup üstüne yine un serpererek 20 dakika kurumaya bırakın.

Not: Pişirmek için suyu kaynatın. Bol tuz ilave edin. 4-5 dakika pişirin.
