



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV MAKARNASI YAPIMI

- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı su
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı margarin
- 3 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5,5 su bardağı un

Bütün malzemeler yoğrulur. Çok katı bir hamur elde etmek gerekiyor. Eğer katılan malzemelerden yumuşak bir hamur elde edilirse üzerine ek un ilave edilir. Bu kullanılan ölçüğe ve unun niteliğine göre farklılık göstermektedir. Elde edilen hamur 5 eşit bezeye bölünür. 15 dakika kadar dinlendirilir. Bezeler unlanarak açılır ve açılan yufkalar temiz bir örtü üstüne serilir. 5-6 saat kadar yufkalar kurumaya bırakılır. Ortamın sıcaklığına göre bu zaman değişkenlik gösterebilir. Kuruyan yufkalar önce şeritler halinde kesilir, sonra istenilen şekilde kesilir. Sonra istenirse fırında kurutulur, istenirse temiz bir yerde serilerek 1 haftada kurutulur. Arzuya göre istenilen zamanda pişirilir ve yenilir.

