



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAKARNA YAPIMI

<https://mutfakradyosu.com>

500 gr makarna unu  
1 tutam tuz  
6 adet yumurta sarısı, hafifçe çırpılmış  
4 adet yumurta, hafifçe çırpılmış  
25 ml zeytinyağı

Geniş, temiz bir tezgahın veya yüzeyin üzerinde unu ve tuzu elekten geçirin ve daha sonra elinizle bir araya toplayarak bir tümsek yapın.

Ortasına bir çukur açın ve içine hafifçe çırpılmış yumurta sarılarını ve yumurtaları dökün. Elinizle yavaşça karıştırıp, hafifçe yoğurarak bir hamur yapın.

5-10 dakika yoğurun, sonunda hamurunuz pürüzsüz ve elastik olmalı. Bu kıvamı tutturunca elinizle tüm hamuru büyük bir top yapın. Sonra streç filmle sıkıca sarın ve 1 saat buzdolabında dinlendirin.

Dinlendirdikten sonra üzerindeki streç filmi çıkarın ve hamuru küçük yuvarlak parçalara bölün (böyle çalışmak daha kolay olacak); bölüp ayırdığınız parçaları unlayın ve üzerlerini bir mutfak bezi ile kapatın.

Bir parçayı alın, elinizle bastırarak yassılaştırın; sonunda kalınlığı 3 mm kadar olmalı, yaklaşık olarak 2 madeni para kalınlığında olacak.

Makarna makinasının ayarını en kalına getirin. İlk olarak hamuru birkaç kez makinadan geçirerek düzleştireceksiniz. Bunun için önce elinizle yassılaştırdığınız hamuru makinadan 1 kez geçirin, sonra hamuru ikiye katlayın ve hamur tamamen düzleşene dek birkaç kez daha makinadan geçirin.

Hamur düzleşince, makinanın ayarını yavaş yavaş düşürmeye başlayın ve ayarı her düşürdüğünüzde hamuru makinadan 2 kez geçirin. Bu işlemi tekrarlarken hamuru kesinlikle ikiye katlamayın. Hamur istenilen kalınlığa gelene dek, ayarı düşürerek ve hamuru makineden 2 kez geçirerek işlemi tekrarlayın.

Makarna Yapma Makinasız Yoksa; Bir oklava ile hamuru açın. Hamuru her açışınızdan sonra ikiye katlayarak yeniden açın. İşlemi tekrarlayarak istenilen kalınlığa ulaşın. Bu sırada hamuru sürekli unlayarak çevirin.

Hamur istenilen kalınlığa ulaştığında, temiz bir mutfak örtüsünün üzerine sererek yaklaşık 15 dakika kurumaya bırakın. Daha sonra, hamuru katlayarak 5 cm eninde yassı bir rulo yapın. Sonra keskin bir bıçak ile ruloyu 0,5 cm'lik şeritler halinde kesin.





---

© lezzetler.com tarif no:120386 • adi:Makarna Yapımı • gönderen:nurnur • indirme tarihi:29.03.2025 - 23:22