



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EV YAPIMI MAKARNA

5 yumurta  
2- 2.5 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
Aldığı kadar su

Elekten geçirdiğiniz unu geniş bir kaba alın.  
Unun ortasına elinizle bir oyuk açın.  
Oyuğun içine yumurtaları kırın.  
Tuzunu da ekleyip hamuru dışardan içeri olacak şekilde yoğurun.  
Eğer çok sert bir hamur elde ettiyseniz hamurunuzu su yardımıyla yumuşatabilirsiniz.  
Hamurunuzu dinlenmeye bırakın. Yumuşayan hamurunuzu bir oklava yardımıyla açın.  
Hamuru uzun şeritler halinde kesin.  
Her şeridi arasına un serpererek hamurları üst üste dizin ve kesin.  
Hamurları kurulaşana kadar fırınlayın.  
Ev yapımı makarnanız hazır.

