



EV YAPIMI MAKARNA

200 gr sade un
10 ml zeytinyağı
2 yumurta
3 gr tuz

Derin bir karıştırma kabına ya da mutfak tezgahınız geniş tezgaha tüm un eklenir. Unun iç kısmı açılarak bir havuz oluşturulur. Havuz içerisine tuz, zeytinyağı ve yumurta ilave edilir. Tüm malzemeler birbirine homojen olacak şekilde yoğrulur. Hamur, üzeri bir havlu ya da tülbent ile örtülerek yarım saat dinlenmeye alınır. Yarım saatin sonunda hamur tezgaha alınır ve iki parçaya bölünür. Oklava ya da makarna yapma makinesi yardımıyla hamur ince bir katman olacak şekilde açılır. Spagetti için bıçak yardımıyla hamur ince şeritler halinde kesilir. Penne ya da fettucini gibi farklı şekillerde yapmak istiyorsanız hamura bu şekilleri verebilirsiniz.

