



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE MAKARNA YAPIMI

2 su bardağı un
1,5 çay bardağı su
2 yumurta
Tuz

Hamur tahtasına 1,5 bardak unu eleyip ortasını havuz gibi açın. Ortaya yumurtaları, suyu ve yeterince tuzu koyup, karışımı iyice karıştırın. Unu yumurtalı karışıma yavaş yavaş yedirin. Hamuru iki elle ağır ağır yoğurun. Hamuru bir iki defa katlayıp üzerine nemli bez örtün ve 7-8 dakika dinlendirin. Sonra yeniden yoğurup hamuru katlayın ve üzerine nemli bez örterek tekrar dinlendirin. Sonra son bir kez daha yoğurun ve hamur tahtasını kalan yarım bardak un ile unlayın. Hamuru bezelere ayırıp, her bezeyi unlayıp oklavayla hamurun üzerinde sağa sola ileri geri hareket ettirin. Böylece beze büyümeğe başlar, arasına un serpilir ve hamur açılmaya devam edilir. Ta ki bıçak sırtı kalınlığında oluncaya kadar hamur açılır. (Makarna hamuru biraz kalınca olmalıdır.) Bütün hamur bu şekilde açılır. Yufkaları bir miktar havalandırın. Birbirlerine yapışmaması için aralarına un serpiştirin ve üst üste dizin. Keskin bir bıçakla iki parmak eninde şeritler kesin. Daha sonra bu şeritlerden ince ince makarnalar kesin ve havalandırın. Makarnaları temiz bezlerin üzerinde iyice kurutun. Kuruttuğunuz makarnaları bez torbaların içerisinde saklayın.

Not: Ev makarnası aynı diğer makarna çeşitlerinde olduğu gibi pişirilir. Kıymalı, peynirli, domatesli, sade ve daha başka arzu ettiğiniz karışımlarla makarna gibi pişirebilirsiniz.



Fotoğraf "ayaktakımı" tarafından gönderildi. 26.02.2020