



## FETTUCİNE HAMURU

250 gr. buğday unu (elenmiş)  
50 gr. sert irmik  
2 adet yumurta  
2 adet yumurta sarısı  
20 ml. zeytinyağı  
Tuz

Un, irmik, yumurtalar, yumurta sarıları, zeytinyağı, tuz ve 20-30 ml. suyu mikserin hamur yoğurma ucu ile yumuşak bir hamur elde edene kadar karıştırın. O Hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve 5 dakika kadar elinizde yoğurun. Top haline getirin ve streç folyo ile sarıp 1 saat dinlendirin. Hamuru 2-4 porsiyona bölün. Her porsiyonu hafif unlanmış tezgahta 2-3 mm. kalınlığında açın. Üstlerine bol miktarda irmik serpin, katlayın. Büyük ve ağır bir bıçakla makarna hamurunu enlemesine şeritlere kesin. Makarnaya irmik serpin ve gevşek bir şekilde tepsiye yerleştirin. Kalan hamurlara da aynı işlemi uygulayın.



Fotoğraf "pinti" tarafından gönderildi. 29.09.2020