



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESİKLİ EV MAKARNASI (AYDIN)

Aydın Valiliği

300 gr ev makarnası

250 gr kesik

1,5 lt su, 1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı çörek otu

1 yemek kaşığı tarhana

1 tatlı kaşığı dolu dolu tereyağı

Derin bir kabın içinde kesikle tuz harmanlanır.

Yüksek ateşte kaynayan suya ev makarnaları atılır. Pişen makarnalar süzぎye konularak süzülür. Üzerinde soğuk su gezdirilir.

Yayvan geniş bir tepsiye kesiğin yarısı döşenir.

Süzgünden alınan makarnalar tepside döşeli kesiğin üzerine konur. Tekrar Makarna ve kesik konarak 3 kat oluşturulur. Kalan kesik makarnaların üzerini kaplayacak şekilde yerleştirilir. Tereyağı ve tarhana bir başka tavada kavrulur. İçine bir çay kaşığı çörek otu eklenir.

Tarhana ile kavrulan tereyağı makarna tepsi üzerine dökülür. Yağın iyice aşağıya inmesi için makarna tepsi birkaç dakika pişirilir.

Not: Ev makarnası; evlerde yazın kesilen erişte, kışın aralarına kesik serpilerek ve üzerine tereyağında taneli tarhana kavrularak ortaya çıkan lezzet herkesi sofraya çeker.

