



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESME EV MAKARNASI (AMASYA)

Amasya Valiliği

1 su bardağı kesme makarna  
Tuz  
Maya  
Tereyağ  
2 diş sarımsak  
1 çay bardağı su

Kesme ev makarnasının özelliği hamurunun sadece yumurta ile yoğrulmasıdır. Yoğrulmuş hamur oklava ile açılır. 3-4 cm. boyunda şeritler kesilir. Bu şeritler üst üste konarak tekrar enine kibrit kalınlığında kesilir. Bez sergilerin üzerinde kurutulur. Kuruyan makarnalar kırılmadan muhafaza edilir. Pişirilmesi normal makarna gibidir. Kesme ev makarnası su böreği tad ve lezzetinde olup üzerine hiçbir garnitür konmadan üzerine sadece tereyağ dökülerek servis yapılır.

Not: Ev makarnasına erişte denilirse de Amasya eriştesi daha farklıdır.

