



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESME MAKARNA (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

500 gr un
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz
Sos için:
500 gr yağsız kıyma
1 küçük soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 domates
1 sivri biber
Tuz
Kırmızı biber
Tereyağı
Zeytinyağı

Un bir kaba alınıp ortası havuz gibi açılır. Tuz, yumurta ve su ilave edilip sert kıvamlı bir hamur yoğrulur. Hamur oklava ile bıçak kalınlığında açılır. Açarken hamura un serpilir. Hamurun çapı yaklaşık 75 cm olmalı. Hamurun neminin gitmesi için bir süre bekletilir. Hamur dört eşit parçaya ayrılır. Kesilen parçaların üzerine un serpilip üst üste dizilir. 1 cm'lik şeritler halinde kesilir. Şerit halinde olan hamurlar 1 cm uzunluğundaki karelere kesilir ve kurutulur. Sos için kıyılmış soğana kıyma ilave edilerek kavrulur. Salça eklenip biraz daha kavurduktan sonra ince doğranmış biber ve domates eklenir. Toz ve Cırgalan Cırgalan kırmızı toz biber eklenir. Derin bir kapta su kaynatılır, bir tutam tuz eklenip makarnaları haşlanır. Hafif sulu kalacak şekilde süzülür. Üzerine sos dökülüp sarımsaklı yoğurtla birlikte servis yapılır.