



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARLAMA (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

2 yumurta
1 yumurta kabuğu dolusu su
2 su bardağı un
3 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı kadar beyaz peynir
Yarım demet kıyılmış maydanoz
Tuz

Bir kâseye yumurta, su, tuz ve un konularak, hamur yapılır. 15-20 dakika iyice yoğrulur. İki bezeye ayrılır. Nemli bez altında 30 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen bezeler oklava ile bıçak sırtı kalınlığında (3 mm) açılır. Bir bez üzerine yayılarak neminin gitmesi için yarım saat beklenir. Nemi giderilen yufkalar 4 cm genişliğinde şeritlere kesilir. Kesilen şeritlerin 4-5 tanesi üst üste konularak keskin bir bıçakla enlemesine 3 mm inceliğinde kesilir. Bez üzerine yayılarak ve arada bir karıştırılarak bekletilir. Tencereye su, tuz, bir çay bardağı zeytinyağı konularak kaynatılır. Erişteler içine atılır. Kaynatılarak 15-20 dakika kadar haşlanır. Süzgece alınarak süzdürülür ve soğuk sudan geçirilir. Tekrar tencereye konulur. Bir tavada yağ eritilir. Eriştelerin üzerine dökülür. Peynir ve maydanozlar da serpilerek kapak kapatılır. Hafif ateşte 10 dakika demlendirilir. Servis tabağına alınır.

Not: Arzuya göre üzerine dövülmüş ceviz veya ceviz toz şeker karışımı da dökülür.

