MAKARNA HAMURU

500 gram un
3 adet yumurta
1 tutam tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Unu tuzla birlikte karıştırın. Düz ve temiz bir tezgaha yığın. Ortasına geniş bir çukur açın. Yumurtaları ortaya kırın ve zeytinyağını ekleyin.
El çırpıcısı ya da çatalla yavaş yavaş yumurtaları çırpamaya başlayarak kenardaki unları azar azar çırptığınız karışıma dahil edin.
Hamur kıvamına gelmeye başladığında elle yoğurmaya başlayın. Avuç içiniz yardımıyla iyice bastırıp çekerek 15 dakika kadar yoğurun. Streç filme sardığınız hamuru en az 2 saat buzdolabında bekletin.
Dolaptan aldığınız hamuru irmik ya da un serptiğiniz düz bir zeminde tekrar iyice yoğurun ve oklava ile açın. Dikdörtgen şeklinde katlayın ve tekrar açın. Bu işlemi en 3 kez tekrar ettikten sonra hamurunuzu kesilecek bir dikdörtgen halinde 1-2 cm kalınlıkta açın.
Kenarlarından katlayın ve keskin bıçakla şeritler halinde kesin. Unladığınız şeritleri açın ve tezgaha yayın. Kaynayan tuz atılmış suda 3-4 dakika pişirmeniz yeterli olacaktır. Makarnanızı farklı şekillerde keserek de pişirebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:162898 • adı:Makarna Hamuru • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:21.05.2024 - 09:49