



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALARIN HAZIRLANMASI

Makarnalar glütene fazla, ekstra ekstra buğday unundan hazırlanmış hamurdan çeşitli şekillerde kesilerek yapılan besin çeşitleridir.

Hamurlar makinaların yardımıyla çubuk, şerit, kurdele, papyon, yüksük v.s. şekillerde kesilerek çeşitli makarnalar elde edilir.

Makarna hamurları iki şekilde hazırlanır.

1 İnce irmikle,

2 Unla.

İrmikli makarnalar daha iyi kalitedir. İrmikli makarnalar suya daha da yapışkan ve lezzetli olurlar.

Eskiden beri evlerde hazırlanan erişte de iyi bir makarna çeşididir.

Erişte yapılacak una azıcık irmikte katılacak olursa iyi kalite bir erişte elde edilmiş olur.
