



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜREKKEP BALIKLI TAGLİONİ

Malzeme:

İç Malzeme için :

5 diş sarımsak

4 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

2 çay kaşığı kırmızı acı biber

5-6 dal taze soğan

Hamuru için :

100 gram Bizim Mutfak Un

3 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

7 çorba kaşığı soğuk su

2 adet yumurta

Makarna hamuru için un ve irmik unu hamur yoğurma kabında eleyip harmanlayın. Mürekkep balığı sosu ve yumurtaları mutfak robotunda iyice karıştırıp pürüzsüz bir kıvam elde edin. Unun ortasını havuz gibi açıp soslu karışımı ilave edin. Zeytinyağı ve soğuk suyu da ekleyin. Pütürsüz bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru makarna makinesine yerleştirip taglioni makarna şeklini verin. Kalamarı ince şeritler halinde kesin. Geniş bir tavada kalamaları zeytinyağı ile sote edin. Kalan malzemeyi ekleyin ve beyaz şarabı püskürtün. Bir kaç dakika sonra ocağın altını kısın. Makarna hamurunu 1 çorba kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suda 5-6 dakika kadar haşladıktan sonra süzün. Tüm malzeme ile harmanlayın. Servis yapın.

Not: Makarna yapma makineniz yoksa hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde merdane yardımıyla açabilir, istediğiniz gibi hamura şekil verdikten sonra da hazırlayabilirsiniz.