



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAPYON MAKARNA

Malzeme:

yarım kilo un
2 yumurta
2 kaşık tereyağı
tuz
aldığı kadar un

Yapılışı:

Unun ortası havuz gibi açılır. Yumurta, tuz ve biraz da su ilave edilerek sıkıca bir hamur yapılır. Biraz dinlendikten sonra bu yufkalar 4 cm inceliğinde uzun şeritler halinde kesilir. Tekrar bunları enine 2 cm genişliğinde kesilir. Tam ortasından sıkılıp fiyonk olması sağlanır. Kaynamakta olan suya atılıp haşlanır. Piştikten sonra süzülür ve soğuk suda yıkanır. Servis tabağına boşaltılır. Üzerine bol sarımsaklı yoğurt dökülür. Yoğurdu üstüne kızdırılmış yağ ile salça dökülür.