



PATATESLİ VE YUMURTALI MAKARNA

<https://www.elele.com.tr>

500 gr un
3 yumurta
125 ml süt
1 tutam tuz
İç harcı için
6 yumurta
Patates püresi
Taze çekilmiş karabiber

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz şeklinde açın ve yumurtaları kırıp süt ve tuz ekleyerek yoğurun. Yoęurduęunuz sert kıvamlı hamuru 3 bezeğe ayırın. Bezelerin üzerini nemli bir bezle örterek 2 saat bekletin. Bezelerin zerine hafifçe un serpip incecik açın. 12 tane 15 cm'lik yuvarlaklar kesin. Yuvarlakların ortasına orta kısmı çukur olacak şekilde patates prelerini yerleştirin. çukurlara birer yumurta kırın. Dięer makarna hamuru parçalarını prelerin üzerine yerleştirip kenarlarını sıkıca kapatın. Kaynar suya ekleyip haşlayın. Sıcak servis yapın.

