



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAÇAKLI MAKARNA

1 su bardağı su
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
Üzeri için:
2 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz

Hamur malzemesiyle sert bir hamur yapılır, yarım saat dinlendirilir. Sonra ikiye bölünür. Unla, merdaneyle bıçak sırtı kalınlığında açılır. 1 santim kalınlığında şeritler kesilir. Fazla unu silkelenerek yağlanmış fırın kabına konur. 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Sıcakken üzerine yağla, tuzla karıştırılmış et suyu gezdirilir. 5 dakika daha fırına verilir.