



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI EV MAKARNASI

5 su bardağı un
3 adet yumurta
3 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay kaşığı tuz
Karabiber

Unu yoğurma kabına koyup ortasını havuz gibi açın. Salça, yumurta, tereyağ ve tuz koyup, yoğurun. Sert bir hamur elde edin. Üzerini hava almayacak bir şekilde kapatıp, 20 dakika dinlendirin. Dinlenen hamurdan 2 beze yapın. Bezeleri yufkadan biraz kalın açın. Her bir yufkayı keskin bir bıçakla yarım santimetre genişliğinde uzun şeritler halinde kesin. Daha sonra bu uzun şeritleri iki ucundan ters tarafa doğru döndürüp, burğu haline getirin. Bütün hamurları aynı şekilde yaptıktan sonra serin yerde 2 saat bekletin. Tencerede kaynayan suya tuz koyun. Makarnaları atmadan önce biraz daha kaynatın. Makarnaları bu suda 6 dakika kaynatıp, süzün. Makarnaya eritilmiş tereyağı, karabiber ve tuz ekleyip 2 dakika karıştırın. Rendelenmiş kaşar peyniriyle süsleyip, sıcak sıcak servis yapın.

