



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI MAKARNA

3 yemek kaşığı domates salçası
3 su bardağı un
3 adet yumurta
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı

Domates salçası, yumurta, tuz ve 1 kaşık sıvı yağı karıştırın. Üzerine yavaş yavaş un ilave edip çok sert bir makarna hamuru tutun. Hamuru 20 dakika naylon torbanın içinde bekletin. 2 eşit parçaya bölüp 2 büyük yufka şeklinde açın. Hazır yufka büyüklüğüne getirin, sonra yufkaları 2 parmak genişliğinde olacak şekilde gevşek bir rulo halinde sarın.

Keskin bir bıçakla ruloyu yarım ila 1 santimetre genişliğinde dilimleyin. Dilimlenen her bir parça ince uzun bir şerit haline gelecektir. Üzerine hafifçe un serpilmiş bir tepsinin içine bu şerit makarnaları dağınık biçimde yerleştirin. En az 30 dakika hafifçe kurumaya bırakın.

Makarnanın suyu kaynamaya başladığında 1 tatlı kaşığı tuzu ilave edin. 5 dakika daha bekleyin. Elinizle aldığınız şerit makarnaları suyun içine aktarın. Bir iki kez el kevgiriyle karıştırın, haşlanan makarnalar 8-10 dakika içinde suyun yüzüne çıkmaya başlayacaktır.

Yine el kevgiriyle makarnaları süzerek bir servis tabağına alın, üzerine eritilmiş ve hafif kızdırılmış tereyağını gezdirip karıştırın.

