



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER GÖRÜNÜMLÜ MAKARNALAR

Farklı makarna hamurları

Pazılı iç harcı için:

500 gram pazı

40 gram lor peyniri

1 adet yumurta

1 diş sarımsak

25 gram biberiye

Tuz, karabiber

Bunun için, balkabağı, havuç, mor lahana, kırmızı biberden oluşan farklı hamurları kullandım. Her bir hamuru önce makineden geçirip, ardından onları 1 cm eninde uzun şeritler halinde kestim. Tüm hamurları birleştirdim ve üzerinden önce merdane ile geçip, ardından makineden geçirerek hamurun iyice bütünleşmesini sağladım.

Ardından hamuru kare kalıplarla kesip, iç harcı yerleştirerek ikiye katladım. İki tarafından da sıkıştırarak, şeker formu verdim.

Pazılı Harç İçin: Pazıyı biraz yumuşayınca dek haşlayın. Diğer malzemeyi de ilave edip, içi hazır hale getirin.