



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE İTALYAN MAKARNA

Gülhan Kara

300 Gr. Un

2 Adet Yumurta

1 Çorba Kaşığı Ayçiçek Yağı

25 Gr. Su

Unu kabın içine koyup ortasını açarak havuz yapın. Havuzun içine yumurtaları kırın. Su ve yağı ekleyip yumurtaları bir çatal yardımıyla çirpin. Çırparken yavaş yavaş unu yedin. Bu şekilde çalışmaya devam edin. Sertleşince hamuru elinize alın, Yoğurarak aldığı kadar unu yedin.

İşin başında yavaşça 10 dakika yoğurun. Sonra daha sertçe ve iki elinizle yüklenerek 10 dakika daha tezgah üzerinde yoğurun. Hamur ele yapışmayınca ve yüzeyi kaygan ve parlak oluncaya kadar yoğurmaya devam edin. Hamuru top haline getirin. Üzerini nemli bir bezle veya kaseyle kapatıp 30 dakika dinlendirin. Tezgahınızı ve merdanenizi unlayın. Kolayca açabilmek için hamuru 4 parçaya bölüp bezeler yapın. Elinizle hamurun üstüne hafifçe bastırarak biraz açın. Merdaneyle açmaya devam edin.

HAMURUN RENKLENDİRİLMESİ:

Hamuru yoğurma aşamasındayken kırmızı olması için 1 tatlı kaşığı domates veya biber salçası; yeşil olması için 1 çorba kaşığı suyu iyice sıkılmış ispanak püresi; sarı renk için bir tatlı kaşığı toz safran (zerdeçal) ilave edilir ve iyice yoğrulur.

HAMURUN KESİLMESİ:

Makarna hamurunu açtıktan sonra her iki kenarını ortaya doğru katlayarak kenarları uç uca getirin. Tekrar içe doğru bir kat halinde katlayın ve son kez iki tarafını üst üste kitap gibi katlayın. Bir bıçakla kesmeye başlayın. 2 mm eninde keserseniz linguine, 2-6 mm eninde keserseniz fettuccine 8-10 mm eninde keserseniz tagliatelle olur. 1.2 ile 2 cm eninde keserseniz papardella olur. En geniş kesimine lasagnette (lazanya) denir.

MAKARNA PİŞİRME:

Büyükçe bir tencereye 5 litre kadar su koyun ve kapağını kapatıp kaynamaya bırakın. Su kaynamaya başlayınca iki yemek kaşığı tuz ve 2 kaşık sıvıyağ koyun ve makarnayı ilave edin. 3 dakika haşlayın. Süzgece alıp doğrudan sosla birleştirin.