



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI KESME MAKARNA (İTALYA)

HAMURU:

350 gram un (7 kahve fincanı)

50 gram un (açmak için) (1 kahve fincanı)

75 gram süt (1 kahve fincanı)

4 adet yumurta sarısı

1/2 kahve fincanı yumurta beyazı

10 gram tuz (1/2 çorba kaşığı)

HAŞLAMAK İÇİN:

12 bardak su

2 silme çorba kaşığı tuz

EKLENMESİ GEREKLİ:

120 gram tereyağı, ya da margarin (6 çorba kaşığı)

100 gram rende gravyer, ya da parmesan peyniri (1 bardak)

1 Hamur açılan tahtaya 350 gram un eledikten sonra, unun ortasını havuz gibi açmalı ve açılan bu yere; 4 adet yumurta sarısı, yarım kahve fincanı yumurta beyazı ile, içine yarım çorba kaşığı tuz katılmış 1 kahve fincanı da su veya süt koyarak, yoğurmalı, bunları sıkı hamur yapmalı, sonra da, elde edilen bu hamuru iki eşit parçaya kestikten sonra üstüne nemli bir bez örterek hamurları 1 - 2 saat kadar dinlenmeye bırakmalıdır. (Hamur ne kadar fazla dinlendirilirse o kadar kolay ve rahat açılır).

2 Sonra, 1 - 2 saat kadar dinlendirmiş olduğumuz bu hamurları sıra ile alarak, üstü unlanmış hamur tahtasına koymalı ve hamurun üstünü de hafifçe unladıktan sonra bunun üstüne merdane ile basarak aşağı yukarı büyükçe bir tabak yuvarlaklığında açmalı, sonra da, merdane ile açmış olduğumuz bu hamuru 2 milimetreye, yani hamur tahtası belli belirsiz görünür bir hale gelinceye kadar bir çok kez oklavaya sararak, oklavaya sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarına basmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak başka ucundan olmak üzere tekrar sararak hamurları büyütmelidir.

3 İnce açılmış bu hamurları, hamur tahtasına ya da masaya sererek ve 40 - 50 dakika kadar bırakarak, hamurların hafifçe kurumalarını sağlamalı, sonra hafifçe kurumuş olan bu hamurları dört parmak enliğinde katlayarak sardıktan sonra bunları, sarılmış olarak, yarım, parmak eninde kesmeli ve şerit haline getirmelidir.

4 Sonra bu makarnaları içinde kaynar bir halde 12 bardak tuzlu su olan tencereye atarak, makarnalar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar, 5-8 dakika arasında haşlamak, bir kevgirden geçirmek suretiyle iyice süzölmelerini sağlamalı, sonra makarnaları bir tabağa alarak, üstlerine 6 silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin katarak ve yanında bir bardak kadar rende gravyer peyniri olduğu halde servis yapılmalıdır.

Not: İtalyan makarnaları soğuk sudan geçirilmez.