



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI EV MAKARNASI

<https://turkinfo.hu>

Tojásos nokedli

Makarna için:

0,5 kg un

3 adet yumurta

Tuz

Sıvıyağ

Üstüne:

6 adet yumurta

Sıvıyağ

Tuz

İlk önce büyük bir tencerede tuzlu su kaynatıyoruz. Yumurtaları bir kaptan tuzla ve biraz su ile çırpıyoruz, sonra unla karıştırıyoruz. Çok karıştırmamıza gerek yok!

Bu yumuşak hamuru kesme tahtasının üzerinden bıçakla, veya fotoğraflardaki aletle nokedli nokedli _szaggato_6_ kaynayan suya parçalıyoruz ve karıştırarak haşlıyoruz. Haşlanmış makarnayı süzdükten sonra soğuk su ile mutlaka duruluyoruz, yoksa birbirine yapışır. Biraz sıvıyağ ekleyerek karıştırıyoruz. Üzerine koyacağımız yumurtaları tuzla çırpıyoruz ve geniş bir tencerede kızdırılmış sıvıyağa ekliyoruz. Makarnayı ilave edip yumurtayla karıştırıyoruz ve yumurtanın sertleşmesini bekliyoruz. Yemeğimiz hazır.

Not: Macaristan'da bu yemek yanında marul salatasıyla sıcak servis edilir.

