



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZRNOVSKİ (HIRVATİSTAN)

<https://www.acunn.com>

4+3/4 su bardağı hamur işi unu
1 yumurta sarısı
1/4 su bardağı (50 ml) zeytinyağı
1 su bardağı (250ml) kaynar su
1/2 çay kaşığı tuz
Rendelenmiş peynir, üstüne
Üstüne taze maydanoz
Ayrıca makarnayı şekillendirmek için ince tahta veya metal şiş

Büyük bir kapta un, tuz ve kaynar suyu tahta kaşıkla karıştırın.
Karışım dokunacak kadar soğuyunca yumurta sarısını ekleyin ve sert bir hamur elde edene kadar elinizle yoğurun.
Hamuru unlu bir zemine alıp, pürüzsüz olana kadar birkaç dakika daha yoğurun.
Hamuru plastik sarğıya sarın ve yarım saat dinlenmeye bırakın.
Dinlendikten sonra hamuru 10 küçük parçaya bölün. Her parçayı uzun bir ipe yuvarlayın. Biriyle çalışırken halatları plastik sarğıyla örtün.
Birer birer bir ipe un serpin ve küçük parçalar halinde kesin (kiraz büyüklüğünde).
Küçük parçalardan birini alın ve unlanmış tarafı şişin üzerine koyun. Avuç içlerinizi kullanarak hamuru şişin etrafında yuvarlayın, hamuru birleştirin ve bir tüp oluşturmak için ince bir şekilde yuvarlayın. Şiş çıkarın ve bu yuvarlama yöntemini tüm hamurla tekrarlayın. (Şiş hamura yapışıyorlarsa biraz un serpin.)
Makaruniyi kaynar, tuzlu suda 10 ila 15 dakika pişirin (pişirme süresi makarnanın kalınlığına bağlıdır).
Makarna haşlanırken peyniri rendeleyin ve maydanozu doğrayın, žrnovski makaruni'yi peynir ve maydanozla süsleyerek sıcak olarak servis edin.

Not: Zrnovski tarifi, Bu ev yapımı makarna, Hırvatistan'ın güney adalarından biri olan Korçula'daki küçük bir kasabadan gelen geleneksel bir tariftir.

