Ev makarnası

4 kişilik

Malzemeler

500 g	Buğday unu 4¾ su bardağı
1 kg	Su 5 su bardağı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
5 g	Domates salçası
5 g	Biber salçası
75 g	Tereyağı ½ su bardağı
110 g	Soğan 1 adet

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Unu su ve tuzla yoğurup hamur yapın.
2. Sofra bezini serin, üzerine senit (ayaklı oval tahta) koyun; hem beze hem senite un serpin.
3. Hamurdan parça koparıp senit üstünde elle silindir şeklinde yuvarlayın; silindirler inceldikçe kısalıp küçük parçalara dönüşünce sofra bezinin üzerine boşaltın.
4. Soğanı ince doğrayıp tereyağında kavurun.
5. Salçaları ekleyip biraz daha kavurun.
6. Kıvam çorbayla yemeğin arasında kalana dek su katın.
7. Su kaynayınca makarnaları atın, 15 dakika pişirip sıcak servis edin.
   15 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
Öktem, Ş., Turizm Sektöründe Standart Reçetelerin Önemi Kapsamında Bir Çalışma: Mersin Yöresel Yemekleri
tatname.com/tr/tarif/ev-makarnasi-mersin-oktem-standart-recete