

Durme Makarna

Malzemeler

250 gr cokelek

1 adet yumurta

2 yemek kasigi tereyagi

1 yemek kasigi sivi yag

1 tutam tuz

Aldigi kadar un

Yapilisi

Hamuru icin aldigi kadar unun uzerine 1 yumurta kirilir ve 1 yemek kasigi sivi yag ve 1 tutam tuz atilip azar azar su dokulerek toparlanana kadar yogrulur. Hamur kucuk bezere ayrilir ve un serpilerek acilip 2 parmak genisliginde karelere ayrilir. Kare hamurlar kosesinden baslanarak pipete sarilir. Pipetten cikartilan makarnalar temiz bir bezin uzerinde alinir ve kurumaya birakilir. Kuruyan makarnalar tuzlu kaynar suya atilip haslanir. Haslanan makarnalar suzulup sudan gecirilir. Sosu icin; 2 yemek kasigi tereyagi eritilir. Makarnalar sunum tabagina aralari cokelekle kaplanarak kat kat yerlestirilir. Son olarak kizgin tereyagi gezdirilir.

Durme Makarna servise hazirdir.