

רכיבים:

2 כוסות קמח דורום

$\frac{1}{2}$ כוס קמח לבן

2 ביצים,

$\frac{1}{2}$ כוס מים

אופן ההכנה:

1. מכניסים למעבד מזון את שני סוגי הקמח.
2. מוסיפים אך הביצים והמים.
3. מעבדים עד שמתקבל גוש בצק חלק וגמיש.
4. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך חצי שעה לפחות.
5. מרדדים את הבצק דק מאוד וחותכים ממנו רצועות ארוכות ודקות.
6. את רצועות הבצק החתוכות מניחים להתייבש על מגבת נקייה.
7. מבשלים את הספגטי במים רותחים במשך 2 - 3 דקות, עד שהוא מוכן.