



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## DOMATESLİ ERİŐTE YAPIMI

4 adet olgun domates  
1 su bardađı süt  
2 adet yumurta  
Tuz  
Alabildiđi kadar un

Domatesler rendelenir, elekten geçirerek çekirdekleri temizlenir. Yođurma kabına domates, süt, tuz ve yumurtalar konur, karıştırılır. Üzerine ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirildikten sonra 5-6 parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, oklavayla olabildiğince ince açılır. Açılan yufkalar temiz bir bezin üzerine bırakılır. Bu şekilde 2-3 saat, yarım kıvam kurutulur. Daha sonra tam kurumadığı için bıçakla 2 parmak eninde şeritler kolay kesilir. şeritler de kibrit çöpü inceliğinde kesilir. Kuruması için havadar, gölge bir yere serilir. Tam kuruyunca bez torbalar pişirmek üzere konur.