



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ERİŐTE HAZIRLANMASI

1 kg. un
5 adet yumurta
tuz
1/2 bardak su veya süt

- 1 Unu hamur tahtasına eleyip ortasını genişçe açınız.
- 2 Ortasına 5 bütün yumurtayı, tuzu, su veya sütü koyup katı bir hamur yapıp iyice özleşrnz (özlenen hamur kesildiğinde hava boşluklarının yani hamurun gözenekli olması lazımdır.)
- 3 Elde edilen hamuru iki eşit parçaya ayırıp yaş bez altında 15-20 dakika dinlendiriniz.
- 4 Dinlenen hamurları 2-3 mm. inceliğinde oklava ile düzgün bir daire şeklinde açınız.
- 5 Açılan hamurları un serpilmiş bir tahtada hafif kuruncaya kadar bekletiniz.
- 6 Sonra daire şeklindeki hamuru tam ortasından ikiye sonra tekrar 2'ye kesip böylece 4 parçaya ayırıp hafif un serpip üst üste koyunuz.
- 7 Bu parçaları 2 veya 3 parmak enlilikte bandlara ayırınız.
- 8 Temiz bir örtü üzerine eriŐteleri alıp serin bir yerde kuruyuncaya kadar bırakınız.
- 9 Kuruyan eriŐteleri kutu veya torbalara koyup rutubetsiz yerde saklayınız.

ML® Yoğurtlu EriŐte Çorbası (görsel)