



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTE

2 yumurta
Yarım su bardağı su
Alabildiği kadar un
1 tatlı kaşığı tuz
Pişirirken;
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

2 yumurta kırılır, yarım su bardağı su ve tuz ilave edilir, alabildiği kadar un ilave edilerek yoğurulur. Sert bir hamur hazırlanıp, yarım saat dinlendirilir. Süre sonunda hamur iki parçaya ayrılır, parçalar oklava ile biraz kalın açılır. Açılan hamur 3 santim eninde paralel şeritlere kesilir. Şeritler üst üste konur, ince ince tekrar kesilir. Kesilen eriştelere serilerek kurumaya bırakılır. Tamamen kuruduktan sonra bez torbalarda saklanır. Pişirmek için, eriştelere bir tencereye alınıp üzerini geçecek kadar su koyup kaynatılır. Bir kapta tereyağı eritilir, kırmızı toz biber eklenir, karıştırılır. Eriştelere süzülerek tabaklara alınır, üzerine kırmızı biberli eritilmiş tereyağı gezdirilerek servis edilir.

