



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİŐTE

3 yumurta sarısı
250 gr un
5 orba kaŐığı tereyağı
tuz
150 gr beyaz peynir

Unu eleyin, yumurta sarıları, tuz ve su ilave edip katı bir hamur yoğurun. Yirmi beŐ dakika dinlendirdikten sonra, altına üstüne un serpip oklavayla, orta incelikte bir yufka aın. Serin bir yerde, yirmi dakika bırakıp biraz kurumasını sağlayın. Önce 5-6 cm genişliğinde Őeritler halinde kesin, sonra üst üste koyup bilezik eninde dilimleyip, kaynar ve tuzlu suda yirmi dakika piŐirin. PiŐirme iŐlemi bitince, üzerine soğuk su döküp süzgece boşaltarak suyunu süzün. Servis tabağına alıp üzerine erimiŐ yağ gezdirin ve biraz peynir serpererek, sıcak servis yapın.