



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİŞTE YAPIMI

3 su bardağı un
2 yumurta
tuz

Un ince elendikten sonra ortası daire şeklinde açılır ve içine yumurtalar kırılır, tuzu atılır. Çok az su da katılarak katı hamur yapılır. Sonra, bu hamur, hamur tahtasında üstüne yaş bez örtülmek suretiyle 15 dakika kadar dinlendirilir, un serperek oklava ile çok ince yufka açılır ve kaldırılarak kuruması beklenir. Sonra biraz un serperek 4 eşit parçaya bölünür. Bunlar da üst üste konur. Uzunlamasına kesilerek birkaç santimlik şerit yapılır ve bez torbada saklanır.

Not: Bazıları erişteyi kurutmadan 4 kaşık yağ serperek hafif oğuşturur ve tepsiye koyarak fırına bırakır ve arasıra karıştırırlar.