



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RENKLİ ERIŞTE

### SARI ERIŞTE

500 gr. un

5 adet yumurta

1 çay kaşığı tuz

1 çorba kaşığı rafine yağı

### YEŞİL ERIŞTE

500 gr. un

2 adet yumurta

200 gr. ıspanak yaprağı (ayıklanmış, haşlanmış, sıkılıp makinedan geçirilmiş)

1 çay kaşığı tuz

1 çorba kaşığı rafine yağı

### KIRMIZI ERIŞTE

500 gr. un

100 gr. domates salçası (FİDAN)

2 adet yumurta sarısı

1 çay kaşığı tuz

1 çorba kaşığı rafine yağı

Ayrı ayrı unları havuz gibi açın içersine malzemelerini koyup iyice yoğurun, top haline gelen hamurları iki elinizle mermer üzerinde ovalayarak uzatın. Ve takriben 100gr'lık bölümler halinde parçalara ayırın. Merdane ile nişasta yardımı ile incelterek yufka haline getirin. Yufkaları tek tek dizerek istediğiniz kalınlıkta bıçak ile kesip kaynamakta olan tuzlu suda 10 dakika haşlayın. 100 gr. SANA'yı kızdırıp erişteleri sote edip servis yapın. 100 gr. SANA ile 3 adet kabuğu soyulmuş ve doğranmış domatesi tavada sos haline getirip eriştelerin üzerine dökebilirsiniz. Rendelenmiş kaşar peynirini üzerine serpiştirin ve servis yapın.