



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 RENKLİ ERİŞTE

1 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
2'şer adet kırmızı sarı yeşil biber

Kışlık hazırlamak isteyenler ölçüleri orantılı bir şekilde arttırabilir. Unu tezgahın üzerinde kümelendirin. Ortasına bir çukur oluşturun ve yumurtayı oraya kırın. Yağı ve tuzu da koyun parmak uçlarınızla iyice karıştırın. Hamur sıkışıp top halini alana kadar yoğurun. Bir kaseyi ters çevirip hamurun üzerine kapatın ve oda sıcaklığında 1 saat kadar dinlendirin. Varsa makarna makinesi ile yoksa oklava ile hamuru açın ve erişte şeklinde kesip bir süre kurutun. Bu kurutma işlemi taze makarna yemek isteyenler için 5-10 dakika kadarken, kışlık hazırlamak isteyenler kestikleri erişteleri biz bez üzerinde kuruyana kadar bekletmelidir. Makarnayı pişireceğiniz tencereyi suyla doldurun. Suyu kaynayana kadar ısıtıp içine 1 çay kaşığı tuz atın. Makarnaları suya atıp yapışmamsı için arada sırada karıştırarak hafifçe yumuşayınca kadar, 1-2 dakika kaynatmadan haşlayın. Kevgile süzün. Biberleri 3 çorba kaşığı bitkisel yağ ile sote edin ve makarnanızın üzerine koyup dilediğiniz baharatlar ile zenginleştirin.