



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DARTLI ERIŞTE (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Erişte 3 su bardağı
Tuz 1 çay kaşığı
Tereyağı 3-4 yemek kaşığı
Sıvı yağ 1 yemek kaşığı
Sıcak su 3 su bardağı
Dartı 1 çay bardağı
Köy peyniri 100 gram
Ceviz içi 4-5 adet

Erişte yapımı: 300 gram un elenerek ortasında yuvarlak bir delik açılır. Açılan deliğe 3 adet yumurta kırılır ve bir kaşık yardımı ile içten dışarı doğru yuvarlaklar çizerek, yumurta ve un karıştırılır. Yumurta ve un birbirine karışır karışmaz, 1 yemek kaşığı zeytinyağı ve 1 çay kaşığı tuz ekleyerek yavaş bir biçimde yoğurma işlemine geçilir ve iyice yoğrulur. Yuvarlak bir beze halinde, üzerine nemli temiz bir bez örtülerek tezgahda dinlendirilir.

Yarım saat dinlendirdikten sonra oklava yardımı ile hamur açılır. Belli bir büyüklük ve inceliğe ulaştıktan sonra şeritler halinde kesilir. Hamuru açarken ve kestikten sonra, kesilen parçaların birbirine yapışmaması için hafifçe unlanır. Kesilen eş büyüklükteki şeritler üst üste koyularak istenilen kalınlıkta kesilir. Kesilen eriştelere, unlanan bir tepsinin üzerine alınır; üstlerine hafifçe un serpilir ve kurumaya bırakılır. Birkaç saat sonra eriştelere hazır hale gelir.

Tereyağı ve sıvı yağ birlikte eritilir. Erişteler eklenir ve renk değiştirmeye kadar kavrulur. Üzerini 1,5 parmak geçecek kadar sıcak su ve tuz eklenir, ağzı kapalı olarak orta ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Piştikten sonra tel tel olana kadar dinlendirilir ve servis edilir. Ayrı bir kaptan ısıtılan dartı, rendelenen peynir ve dövülmüş ceviz; eriştenin üzerine ilave edilerek servis edilir.

