



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTE (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru için:

480 Gr Un

3 Adet Yumurta

1 Tatlı Kaşığı Tuz

250 Ml Su

Yapımı için:

100 Gr Tereyağı

30 Gr Parça Ceviz

30 Gr Tulum Peyniri

1 Çay Kaşığı Tuz

Açtığınız unun ortasına yumurtaları kırın ve çatala iyice birbirine katın.

Karışınca zeytinyağı ve tuzu da ekleyerek yoğurmaya başlayın. Beze haline getirip üstüne bez örterek dinlenmeye bırakın.

Sonrasında hamuru oklavayla açın ve şerit şerit kesin.

Kestiğiniz eriştelere unladığınız bir tepsiye dizin ve üstlerine de un serpin.

Birkaç saat kurumaya bıraktıktan sonra eriştelere tuz serpin.

Uygun bir tencereye tereyağını koyup eriştelere ilave edilip ve pembeleşinceye kadar kavrulup tuz ve su ilave edip demlenmeye bırakılır.

Demlenen erişteye ceviz ve tulum peyniri ilave ederek harmanlanır ve servis edilir.

