



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTE YAPIMI (AKSARAY)

- 1 Su Bardağı Ilık Süt
- 1 Çay Bardağı İrmik
- 2 Kg Un
- 10-12 Adet Yumurta
- 1 Yemek Kaşığı Kaya Tuzu
- 1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı

Yoğurma kabına irmik dökülür, üzerine ılık süt ilave edilip 4 saat bekletilir. Aksaray yöresinde erişte bazı evlerde irmiksiz de hazırlanıyor.

İrmikler şiştikten sonra kabın içine un, tuz ve yumurta karıştırılır ve yoğrulur. Hamur toparlanmaya başlayınca üzerine zeytinyağı dökülür, sert bir kıvama gelince üzerine nemli bir bez örtülüp 1 saat beklenir.

Dinlenen hamur mandalina büyüklüğünde bezelere ayrılır, yaklaşık 2 mm kalınlığında açılır ve üstüne nemli bir bez serilir.

Diğer yufka bezin üzerine serilir ve ilk açılan yufka ters yüz edilir. Bazı evlerde yufkalar sac üzerinde kısa bir süre tepeştilerek kurutulur.

5-10 dakika sonra ilk açılan yufkanın kesimine başlanır. Kibrit çöpü şeklinde kesilen eriştelere üzerine un serpilerek temiz bez üzerine yayılır ve 2 gün boyunca bekletilir. Gün içinde eriştelere karıştırılarak havalandırılır.

Kuruyan eriştelere bez torbanın veya cam kavanozun içinde saklanır.

