



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTE (AKSEKİ ANTALYA)

<https://www.milliyet.com.tr>

Un, süt ve yumurta karışımı ile açılan hamurlar ekmek pişirilen saçlarda hafif olarak pişiriliyor. Daha sonra ise senitlerin üzerinde makarna şeklinde kesilen erişteler kuruduktan sonra alınarak saklama kaplarına konuyor. Kışın çorba ve pilav yapılan eriştenin Aksekide yoğun olarak tüketiliyor. 120 yumurtadan 30 kilogram erişte yapılıyor.

