



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŐTE (BEYŐEHİR KONYA)

Beyőehir Belediyesi

10 adet yumurta
2 su bardađı su
1 tatlı kaőığı tuz
Aldığı kadar un

Yumurtaları kabın içine kırıp su ve tuz ilave edip sert bir hamur elde edilir. Elde edilen hamuru bezelere ayırıp her bezeyi yuvarlak fırın tepsisi büyüklüğünde 1mm kalınlığında açılır. Açılan hamurlar temiz bir bez üzerine serilip hafif kurutulur. Kurutulan hamurlar isteğe bağlı olarak st üste konup kalın Őeritler halinde kesilir. Kesilen Őeritler tekrar kibrit p kalınlığında kesilerek temiz bir örtü üzerinde kurutulur. 2 gün kurutulduktan sonra kışın tüketilmek üzere saklanır.

Not: Bu hamurdan 1 cm eninde kare kare kesilirse buna kulak denir.

