



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTE HAMURUNUN HAZIRLANMASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg Un
5 adet yumurta
1/2 su bardağı su veya süt
250 g irmik
Tuz

Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını genişçe açınız.
Yumurtayı, tuzu, su veya sütü koyup sertçe bir hamur yapıp iyice özleştiriniz.
Elde edilen hamuru iki eşit parçaya ayırıp, nemli bez altında 20-30 dakika dinlendiriniz.
Dinlenen hamuru 2-3 mm inceliğinde oklava ile düzgün bir daire şeklinde açınız.
Açılan hamurları temiz bir örtü üzerinde hafif kuruyuncaya kadar bekletiniz.
Hafif kuruyan yufkanın tam ortasından ikiye sonra tekrar ikiye kesip böylece dört parçaya ayırınız.
Dört parça haline getirdiğiniz yufkaları üst üste koyunuz ve 2-3 parmak enlilikte bantlara ayırınız.
Üst üste koyduğunuz bantları 3-4 mm incelikte enlilikte kesip doğrayınız.
Erişte hamuru kesildikten sonra temiz bir örtü üzerinde havadar ve gölge bir yere sererek kurutunuz.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 13.04.2022