



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## ERİŞTE HAZIRLAMA ARAÇ GEREÇLERİ

Erişte Hazırlama Araçlar:

Hamur yoğurma kabı

Elek

Oklava

Hamur açma tahtası

Kastrol

Spatula

Bıçak

Örtü

Saç

Tepsi

Fırın

Erişte Hazırlama Gereçleri:

UN: Erişte için en uygun sert "durum" buğdayından elde edilmiş "ekstra" unudur.

İRMİK: Erişte yapımında ilave yardımcı gereçtir. Sadece un ile hazırlanabildiği gibi un ve ince irmik karışımı kullanılarak istenilen nitelikte erişte yapılabilir.

YUMURTA: Genelde 200 g un için 1 adet yumurta kullanılması uygundur.

SU: Erişte yapımında kullanılan suyun mikropsuz olması, orta sertlikte bulunması gerekir. Kullanılan su ne kadar yumuşak olursa eriştenin rengi o kadar parlak olur.

SÜT: Çoğu zaman besleyici değeri zenginleştirmek, lezzetti artırmak için su yerine süt kullanılabilir. Kullanılan sütün pastörize olmasına dikkat edilmelidir.

TUZ: 1kg un için 15-20 g yani bir yemek kaşığı dolusu tuz konur.