



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTE YAPIMININ PÜF NOKTALARI

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

Erişte yapımı, uzun ve yorucu bir iş olduğundan genellikle kalabalıklar halinde yapılır.

Temiz bezlere serilerek kurutulan eriştelerin ara ara karıştırılması ve ortamın havalandırılması kurutma sürecini hızlandıracaktır.

Kesim işlemi için erişte kesme makinası kullanabilirsiniz.

Baklavalık un kullanarak, eriştelerinizin daha kolay açılmasını sağlayabilirsiniz.

Daha enli ya da daha uzun kesimler ile farklı yapıda erişteler elde edebilirsiniz.

Su yerine tamamen süt ile yoğurarak sertliği artırabilirsiniz.

Erişte, bez torbalarda muhafaza edilerek daha uzun süre taze kalması sağlanabilir. Bez torba, eriştenin hava almasını sağlayacağından nemlenmesinin ve bozulmasının da önüne geçilmiş olacaktır. Bez torbalara doldurduğunuz erişteleri, rutubetsiz ve serin ortamlarda saklamalısınız.

Erişteleri kurutmak için yayarak fırın tepsisine dizip fırında 70 derecede en az 40 dakika kurutun. Fırına göre süresi değişebilir. Ara sıra kontrol etmenizde fayda var.

Köyde iseniz ekmek fırınlarında kurutup, uzun süre muhafaza edebilirsiniz.