



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTE HAZIRLAMA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

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

Un, uygulamadan önce mutlaka elenmelidir. Eleme işlemi, unun içine hava almasını ve hamurun daha güzel yoğrulmasını sağlar.

Erişte yapılacak una irmikde ilave edilirse iyi kalite erişte elde edilir.

Erişte hazırlamada yoğurma işlemi, oldukça önemlidir. Hamurun kesildiğinde hava kabarcıkları olmayacak şekilde özleşmesi için uzun yoğurma işlemi gerekir.

Hamurun kıvamı kulak memesinden sert olmalıdır.

Hamur yoğrulduktan sonra mutlaka dinlendirilmelidir. Bu süre 1/2-1 saat arasındadır. Hamur ne kadar fazla dinlendirilirse o kadar kolay açılır.

Hamurun dinlendirilmesi esnasında, nemli mutfak bezi ile, streç folyo vb ile sıkıca sarılır ve yüzeyinin kuruması önlenir. Önemli olan kullanılan koruyucu örtünün, bezlerin olmasıdır.

Hamur açılacağı zaman hamur tahtası, merdane veya oklava hafifçe unlanmalıdır.

Açılan hamur sac üzerinde veya temiz bir örtü üzerinde hafif kuruyuncaya kadar bekletilir.

Kurutulmada pamuklu bez örtü kullanılması hamurun neminin kısa sürede kaybetmesi açısından önemlidir. Çünkü saklama açısından eriştenin iyi kurutulması gerekmektedir. İyi kurutulmayan erişte küflenir, bozulur.

Erişte hamuru kesildikten sonra havadar ve gölge bir yere temiz bir örtü üzerine serilerek kurutulmalıdır. Güneşte kurutulursa vitamin kaybı olur. Özellikle B grubu vitaminleri bu işlemde zarar görür. Ayrıca kesilmiş eriştelerin şekilleri düzgün olmaz.