



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTE (KARABAĞ AZERBAYCAN)

<https://garabagh.net>

Erişte bir kural olarak tavuk ve piliç bulyonunda pişirilir. Bulyon hazırlamak için tavuk tam halde suda pişirilir. Tencereye bir baş soğan atılır. Et piştikten sonra bulyonu süzülür. Buğday ununa tuz, yumurta katıp katı hamur yoğrulur ve kündeler yapılır. Kündeler 0,5-1 mm kalınlığında yayılır. Yassı ekmeği oklavayla büküldükden dikey keskin bıçakla kesilir. Kesilmiş katlı yassı ekmekler 2 mm eninde bıçakla doğranılır. Sonra azıcık un serpilerek karıştırılır ki, hamur parçaları birbirine yapışmasın. Doğranmış eriştelere silmek gerekir ki, artık un kalmasın. Eriştelere hazır bulyona dökülür. Tencerede erişte birbirine yapışmasın diye usulca karıştırılır. Erişte 8-10 dakika bişilir. Sofraya derin porsiyonlarda veriliyor, içine et parçaları salınır. Üzerine kişniş serpilir. Sirke veya salça ayrıca verilir.

