ERİŞTE

1 kilo gram tam buğday unu
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
2 çay bardağı süt
100 gram margarin

Un, yumurta, tuz ve süt bir kapta hamur sertleşinceye kadar yoğurulur. (Eğer süt yetmezse süt ilave edilebilir.)
Yarım saat bekledikten sonra 4 parçaya bölünür.
Hamur oklava ile açılır. Açılan hamur dörde katlanır ve erişte boyuna kesilir. Daha sonra kurutulur.

Not: Haşlanır, üzerine yoğurt veya peynir eklenerek (isteğe göre) tereyağı ile kırmızı biber de kızartılıp servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:136708 • adı:Erişte • gönderen:bezgin seyyah • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:27