



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŐTE HAKKINDA?

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

Anadolu'nun neredeyse tüm köylerinde yapılan ve el emeği göz nuru eriŐte düz Őeritler halinde kesilmiŐ mayasız bir makarna hamurudur. Buđday unundan hazırlanan hamurun açılarak kesilmesiyle yapılan eriŐte; eski çağlardan beri sofralarda yer almıŐtır. EriŐte, Anadolu'da taze günlük ve kurutularak kışlık olarak yapılır. EriŐte için her yaz, köyümde bütün akrabaların biraraya gelerek, keyifli sohbetler eŐliđinde yaptığı ve daha taze kesildiğinde hemen piŐirilerek yenen tadı damağından çıkmayan bir lezzet. EriŐte yemek olarak mönülerimizde yer aldığı gibi, et yemeklerinin yanında garnitür olarak da kullanılır. ÇeŐitli çorbalarda da yapılır. Mutfaklarda iŐimizi kolaylaŐtıran, kesme makarna adıyla da bilinen eriŐte, sade, kepekli, tam buğday, tereyağlı, yumurtalı, iŐpanaklı, pancarlı, biberli, domatesli, havuçlu, kırmızı pancarlı gibi çeŐitleri de sofralarımızı renklendiriyor.

