



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŐTE

500 gr. un  
150 gr. tereyađı  
150 gr. kařar peyniri  
4 yumurta  
Tuz

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

Ortasını açıp 4 yumurtayı, tuzu koyup su ilavesiyle sertçe bir hamur yapınız.

2 parçaya ayırıp yaş bez altında 15-20 dakika dinlendiriniz.

Her parçayı oklava ile 2 mm. incelikte açınız.

Örtü veya masa üzerinde kuruduktan sonra 3 parmak geniřliđinde řeritlere kesiniz.

řeritlerin 6 tanesini üst üste koyup dar kenarlarından bir iki mm. inceliđinde řeritlere kesiniz.

Bir tencereye bolca su koyup, tuz atıp kaynatınız.

Su kaynayıncaya erişteleri atıp 15-20 dakika haşlayınız, haşlanıp haşlanmadığını anlamak için bir parça ağzınıza alıp iđneyiniz, eğer dişinize yapışmıyorsa olmuş demektir.

Haşlanıncaya alıp üstüne soğuk su ilave ediniz.

Suyunu süzünüz.

Yađı tencerede eritiniz.

Eriřteyi ilave edip silkeleyerek yađı yediliniz.

Rendelenmiř kaşar peyniri serpip sıcak servis yapınız.

[ML® Lokum Pilavı \(görsel\)](#)