



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ERİŐTE

100 gr kařar peyniri
3 yumurta sarısı
75 gr tereyağ
250 gr un
Tuz

Unu eleyin, yumurta sarıları, tuz ve su ilave edip katı bir hamur yoğurun. Yirmi beş dakika dinlendirdikten sonra, altına üstüne un serpip oklavayla, orta incelikte bir yufka açın. Serin bir yerde, yirmi dakika bırakıp biraz kurumasını sağlayın. Önce 5-6 cm genişliğinde şeritler halinde kesin, sonra üst üste koyup bilezik eninde dilimleyip, kaynar ve tuzlu suda yirmi dakika pişirin. Piřirme işlemi bitince, üzerine soğuk su döküp süzgece boşaltarak suyunu süzün. Servis tabağına alıp üzerine erimiş yağ gezdirin ve biraz peynir serperek, sıcak servis yapın.