



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŐTE

Malzemesi

5 ay fincanı (500 gr) un

4 yumurta

3 orba kaŐığı yağ

2 kahve fincanı ılık su

1 tatlı kaŐığı tuz

Bir kaba un eleyerek ortasını aın. Çukur yere, yumurta, tuz ve suyu koyun. Yumurtaları elinizle ezin. Kenarlardan azar azar un alarak tellendirin. Özlü bir hamur yapıp nemli bir bez altında 20 dakika süreyle dinlendirin.

Hamuru yeniden yoğurarak 4 eŐit parçaya bölüp, yumak yapın ve yumakları un serptiğiniz bir tabağa koyarak üzerlerine nemli bir bez kapatın. Daha sonra un yardımıyla önce merdane sonra oklava kullanarak aın, 2-3 milimetre inceliğinde bir yufka elde ettiğinizde temiz bir örtü üzerine alın. Diđer yumakları da aynı Őekilde atıktan sonra 2-3 parmak kalınlığında Őeritler kesin. Aralarına hafifçe un serperek 7-8 Őerittik gruplar halinde üstüste koyun ve kibrit inceliğinde kıyın.

Bir tencerede kaynatılan suya tuz attıktan sonra kıyılan eriŐteleri savurarak dökün. 15 dakika piŐirip suyunu süzün. EriŐteleri süzgece alarak bekletin. Öte yandan haŐlama tenceresinde 3 çorba kaŐığı yağ eritin.

Süzgeteki eriŐteler üzerine soğuk su gezdirip tencereye alın ve karıŐtırın.

Beyaz peynir, kaŐar ya da gravyer peyniri rendesi ya da kavrulmuŐ kıyma eŐliđinde dağıtım tabağına alıp domates sosu ile servis yapın.
