ERİŞTE

Malzemeler:
3 su bardağı un
3 adet yumurta
1 çay bardağı su
1 çay bardağı tuz
1 çorba kaşığı zeytinyağı veya sıvı yağ
Açmak için yarım su bardağı un
Erişte sosunun malzemesi:
250 gram kıyma
2 çorba kaşığı yağ
1 çay kaşığı karabiber
1-2 diş sarımsak
1-2 çorba kaşığı salça
1 adet soğan

Hazırlanışı:
Sosun hazırlanışı: Yağ ve kıymayı tavada kavurun. Soğan ilave ederek pişirin. Daha sonra salçayı kavurup su, sarımsak ve karabiber ekleyin. Suyunu çekinceye kadar pişirin. Eriştenin üstüne dökerek servise sunun.
Eriştenin hazırlanışı: Unu yoğurma kabına ekleyin. Ortasını havuz gibi açın. Yumurtaları, zeytinyağı, su ve tuzu ekleyip yoğurun. Hamuru bir kaba koyup üzerini nemli bezle örtün. Yarım saat bekletin. Hamuru tekrar yoğurup silindir şeklin verin. Bıçakla dört eşit parçaya bölüp bezeleri açarken altına üstüne un serpin. Elinizle bastırıp büyütün. Merdaneyle 2 mm kalınlığında açın. Açtığınız yufkaları tek tek temiz bir örtü üstüne serin. Üzerlerine un serptiğiniz yufkaları üç parmak genişliğinde rulo şeklinde sarın. Ruloları keskin bir bıçakla yarım cm kalınlığında kesin. Şeritlerin yapışmaması için silkeleyip birbirinden ayırın. Temiz bir bezin üzerine yayın. Hemen pişirecekseniz 1-2 saat sonra 1 çorba kaşığı yağ tuzu koyup su ekleyin. Kaynamış suya erişteleri dökün. Erişteler

ML® Erişte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:41657 • adı:Erişte • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:18.05.2024 - 08:43