ERİŞTE

6 bardak un
3 yumurta
yarım bardak süt
4 çorba kaşığı tereyağı veya kahvaltılık margarin
100 gr. kaşar peyniri
5 su bardağı su
3 çay kaşığı tuz

Bir mermer veya tahta tezgâh üzerinde un elenir, ortası açılır, yumurtalar bütün olarak kırılır. Tuz ve süt ilave edilerek kat bir hamur yapılır. Hamurun alt ve üstü unlanır. 10-15 dakika dinlendirilir. Merdane ile biraz açılır, oklava ile de gayet ince açılır. Hamurun üzerine bol un serpiştirilir. Tekrar oklavaya sarılır, hamur oklavaya sarılı olarak uzunlamasına kesilir. Kaynayan tuzlu suya atılır. 15 dakika kaynadıktan sonra ateşten indirilir, üzerine 2 bardak soğuk su konarak yarım saat bekletilir. Sonra suyu süzülür. Tencereye konur, üzerine yağ haşlanır ve karıştırılır. Servis tabağına alındıktan sonra üzerine kaşar peyniri rendesi serpilir.

© lezzetler.com tarif no:44652 • adı:Erişte • gönderen:fener • indirme tarihi:07.05.2024 - 19:44