



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŐTE

6 bardak un
3 yumurta
yarım bardak süt
4 orba kaŐığı tereyağı veya kahvaltılık margarin
100 gr. kaŐar peyniri
5 su bardađı su
3 ay kaŐığı 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 serpiŐtirilir. Tekrar oklavaya sarılır, hamur oklavaya sarılı olarak uzunlamasına kesilir. Kaynayan tuzlu suya atılır. 15 dakika kaynadıktan sonra ateŐten indirilir, üzerine 2 bardak soğuk su konarak yarım saat bekletilir. Sonra suyu süzülür. Tencereye konur, üzerine yağ haŐlanır ve karıŐtırılır. Servis tabağına alındıktan sonra üzerine kaŐar peyniri rendesi serpilir.