ERİŞTE

Ayşe Tüter

1 kg un
1 su bardağı süt
5 yumurta
Tuz

Unu eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Sütü, yumurtayı koyun. Tuzu ilave edin. Az su ilavesi ile sertçe bir hamur yapın. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün. 1-2 saat dinlendirin. Hamuru dört parçaya ayırın. Dinlenen hamurun bir parçasını unlayarak oklava ile açabildiğiniz büyüklükte açın. Oklavaya sarın. Oklavayı ortasından çıkartın. 2 cm kalınlığında bıçak ile kesin una bulayarak nemli bir bezin üzerine koyun. Diğer hamurlara da aynı işlemi yapın. Gölge bir yerde 10 gün kurutun. Torbalara doldurup saklayın.

Not: Hamur ne kadar dinlenirse o kadar çabuk açılır. Bu hamurdan mantı, kesme makarna, su böreği de yapılır.

© lezzetler.com tarif no:63286 • adı:ERİŞTE • gönderen:G.Ömer • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:03