



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ERİŞTE PİŞİRMEDE DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Normalden biraz fazla tuzlu suda haşlanmalıdır.

Haşlama suyuna 2 yemek kaşığı sıvı yağ ilave edilirse hamurların birbirine yapışmamasını sağlar.

Erişte kaynar suya salınmalı ve bir iki defa karıştırılmalıdır.

Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşi (ocak) kısılmalıdır.

Eriştelerin pişme süresi incelik ve kalınlığına göre 15-20 dk değişir.

Haşlama süresince tencerenin kapağı yarı aralık bırakılmalıdır. Kapak tamamen kapatılırsa taşar.

Haşlanan erişteyi ocaktan aldıktan sonra hemen üzerine 1-2 bardak soğuk su koyup 5-10 dk bekleterek kabarması sağlanmalıdır.

Az suyla haşlama ve suyunun tamamen çektiirme yani pilav gibi pişirme besin değeri bakımından

önemlidir. Ticari işletmelerde pişirilen erişte fazla miktarda pişirildiği için bu yöntem kabul görmez.

Haşlanan erişte süzgeçten geçirip ve pişmenin durması ve eriştenin yapışmaması için soğuk sudan geçirilmelidir. Ancak ev mutfağında eriştenin besin değeri açısından bu işlem yapılmaz.

