



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTE TATARI (BODRUM MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

1 kg un

4 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

Yeterince su (yarı yarıya süt de kullanılabilir)

Yumurtaları bir kase içerisinde kırın. Yumurtaların kaseyi doldurduğu seviyeye kadar su veya tercihinize göre yarı yarıya süt ekleyerek iyice çırpın.

Unun büyük bir kısmını karıştırma kabına ilave edin, ortasını havuz şeklinde açın ve çırpılmış yumurtaları dökün. Tuzu ekleyin. Unu yavaş yavaş karıştırarak yoğurmaya başlayın. Hamur, kulak memesi kıvamından daha sert bir kıvamda oluncaya kadar elinizle yoğurmaya devam edin.

Kıvam aldığında hamurdan büyükçe bezeler hazırlayın. Bezelerin üzerlerine nemli bir bez örtüp 15 - 20 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

Az miktarda un kullanarak oklava yardımıyla açmaya başlayın. Hamur yufka boyutuna ulaşana (yaklaşık 40 cm çapında ve 1 cm kalınlığında) kadar açmaya devam edin. Açtığınız yufkaları temiz bir örtü ya da bezin üzerine serin, ara sıra çevirerek iki tarafını da eşit ölçüde dinlenmeye bırakın. Yufkalar nemini alıp kenarları hafif kurumaya başladığında kesme aşamasına geçin.

Yufkaları önce ortadan ikiye, ardından iki parçayı üstüste koyup şeritler halinde incecik kesin. Kestiğiniz erişteleri bir bez üzerine sererek kurumaya bırakın. Erişteler kuruduğunda bez torbalara doldurarak kuru ve serin bir yerde muhafaza edin.

Not: Makarna haşlama yöntemiyle haşlayıp dilediğiniz gibi yemeğini yapabilirsiniz. Sarımsaklı yoğurt eşliğinde servis etmeniz tavsiye olunur.

