



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŞTE TATLISI (GÜMÜŞHANE)

Gümüşhane Valiliği

4 su bardağı Un

1 adet Yumurta

1 tatlı kaşığı Tuz

Yarım su bardağı Su (Kulak memesinden daha sert ve katı bir hamur olacağı için su miktarını dikkatlice ekleyin)

Şurubu için:

2 su bardağı Şeker

2 su bardağı Su

Üzeri için:

3 yemek kaşığı Tereyağı

Önce derin bir karıştırma kabının içine un ve tuz konulur. Yavaş yavaş su eklenerek yoğurmaya devam edilir. Kulak memesinden daha katı ve sert bir hamur hazırlanır. Yarım saat kadar dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler koparılır. Her bir bezenin üzerine un serpiştirilerek 25-30 santim çapında, yarım santim kalınlığında yufkalar açılır. Her bir yufka, boylamasına iki parmak kalınlığında uzun şeritler halinde kesilir. Sonra bu şeritler üst üste konularak kibrit çöpü formunda ince eriştelere kesilir. Eriştelere bir fırın tepsinine yayılarak yerleştirilir. Sonra önceden ısıtılmış orta ısıda fırında 10-15 dakika kadar kurutulur. Bir tarafta 2 su bardağı su ile 2 su bardağı toz şeker kaynatılır ve şurup sıcakken içine 2 su bardağı dolusu fırınlanmış erişte atılır. 5 dakika kadar kaynatılır. İçinden el kevgiriyle süzdürülmüş eriştelere alınır, servis tabağına yerleştirilir. Öte yandan bir tavada 3 yemek kaşığı kadar yağ eritilir, yanmasına yakın altı kapatılıp şerbetli eriştelere üzerine gezdirilir. Sıcak sıcak servise sunulur.

