



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTE (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Erişte
Su
Yağ
Tuz

Bir tencerede su kaynatılır. Kaynayan suya tuz ve eriştelerin yapışmaması için yağ ilave edilir. Bu suya erişteler ilave edilir. Eriştelerin yapışmaması için arada karıştırılır. Erişteler yumuşayıp kıvam alınca altı kapatılır, iki bardak soğuk su ilave edilip suyu süzülür. Başka bir tencerede yağ kızdırılır, kızdırılan yağın içine erişteler ilave edilerek 5 dk. daha kavrulur. Daha sonra isteğe göre üzerine sarımsaklı yoğurt ve üzerine tereyağında kavrulmuş salça ya da sade tereyağı gezdirilerek servis yapılabildiği gibi istenirse hazırlanan eriştelerin üzerine rendelenmiş kaşar, tulum ya da beyaz peynir dökülerek servis yapılır.

