



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŐTE YAPIMI

1 kg un  
5 adet yumurta  
Tuz  
Su

Unun ortası havuz gibi açılır. İçine yumurta ve tuzlu su koyularak iyice yoğurulur. Ele yapışmayacak, sertçe bir hamur elde edilir, dinlendirilir. Hamurun olduğunu söyle anlatırız: Keskin bir bıçakla kestiğimiz zaman hamur dümdüz (gözeneksiz ) ise olmuş demektir. Sonra bu hamuru iki veya üçe böler, 1 mm kalınlığın da acarız. 1-2 cm eninde şeritler keser ve bunları üst e istifleriz. 0.5 cm eninde şeritler halinde kıyar ve fırınlarız. Fırında hafifçe pembeleşince çıkarırız. Daha sonra kullanılmak üzere temiz bez torbalarda serin bir yerde muhafaza ederiz.



Fotoęraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 13.04.2022