



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŐTE

1 kilo gram tam buğday unu
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
2 çay bardağı süt
100 gram margarin

Un, yumurta, tuz ve süt bir kaptaki hamur sertleşinceye kadar yoğrulur. (Eğer süt yetmezse süt ilave edilebilir.) Yarım saat bekledikten sonra 4 parçaya bölünür. Hamur oklava ile açılır. Açılan hamur dörde katlanır ve eriőte boyuna kesilir. Daha sonra kurutulur.

Not: Haşlanır, üzerine yoğurt veya peynir eklenerek (isteğe göre) tereyağı ile kırmızı biber de kızartılıp servis yapılır.

