ERİŞTE YAPIMI

15 adet yumurta
5 su bardağı su
500 mililitre süt
5 kilogram un
2 yemek kaşığı tuz

Unu eleyip yoğurma kabına alın ve ortasını havuz gibi açın.
Bu havuza oda sıcaklığındaki yumurtaları kırıp sütü ekleyin.
Kenarlardaki una tuzu serpin ve hamuru yoğurmaya başlayın.
Bir yandan kenarlardaki unları ortaya toplayıp bir yandan azar azar ılık su ekleyerek hamurunuzu yoğurun.
Ele yapışmayan, sert kıvamlı bir hamur elde edeceksiniz.
Hamuru üzerine nemli bir bez örterek ılık bir yerde birkaç saat dinlendirin.
Hamuru eşit büyüklükte bezelere ayırıp un serptiğiniz düz bir yüzey üzerinde oklavayla dilediğiniz kalınlıkta açın.
Çok kalın olmamalı ancak yufka inceliğinde de olmamalı.
Yufkaları temiz örtüler üzerine serip birkaç saat kurutun.
Kuruyan yufkaları üst üste dizip iki parmak genişliğinde şeritlere ayırın.
Ardından bu şeritlerden yarım santimetre genişliğinde parçalar kesin. Bütün parçaların aynı boyutlarda olması kesme makarnanızı pişirirken işinizi kolaylaştırır ve tüm makarnaların aynı seviyede pişmesini sağlar.
Kestiğiniz yufkaları elinizle karıştırarak üzerinde birikmiş fazlalık unu alın.
Makarnaları yeniden temiz örtülerin üzerine alıp 2-3 gün boyunca kurutun.
Erişteniz hazır! Serin ve güneş almayan bir yerde bez torbalarda saklayın.

© lezzetler.com tarif no:145292 • adı:Erişte Yapımı • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:03