



ERİŐTE

5 yumurta
2 su bardađı su
Tuz
Aldığı kadar un

Öncelikle yumurta, su ve tuzu geniş bir kasede çırpın. Ardından unu azar azar ekleyip sert ve pürüzsüz bir hamur elde edin. Hamuru bezelere ayırın, üzerini bir bez ile örtün ve 30 dakika dinlendirin. Her bir bezeyi unlanmış tezgahta yufka şeklinde açın ve kuruması için bir süre daha bekleyin. Kuruyan hamuru ince ince kesin ve 200 dereceye ayarlanmış fırında hafif kızartın. Fırından çıkartıp soğutun. Kavanoza doldurarak serin ve kuru bir yerde muhafaza edin.

