



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŐTE

5 kilo un
15 yumurta
Su
Bir miktar tuz

Oda sıcaklığında olan yumurtaları büyük bir kabın içine kırın. Sonrasında unu ilave edin ve karıştırın. Ardından kıvama göre suyunu ve tuzunu ekleyin. Elinize yapışmayan bir hamur elde etmeniz gerekiyor.

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 ya da ince olmamalı.

İsteyenler sacda pişirerek de yapabilir. Yufkaları temiz örtüler üzerine serip birkaç saat kurutun. Kuruyan yufkaları üst üste dizip iki parmak genişliğinde şeritlere ayırın.

Bu şeritlerden yarım santimetre genişliğinde parçalar kesin. Hem görünüm hem de pişirme açısından kolaylık olması için hepsini aynı boyda kesmeye özen gösterin.

Kestiğiniz yufkaları elinizle karıştırarak üzerinde birikmiş fazlalık unu alın. Erişteleeri yeniden temiz örtülerin üzerine alıp 2-3 gün boyunca kurutun.

Serin ve güneş almayan bir yerde bez torbalarda saklayın. Kışlık erişteniz hazır.

