



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŐTE

Ergun K knar

1 kg. irmik
5 yumurta
Yarım su bardağı süt
yeterince tuz

Unu hamur tahtasına eleyip, ortasını havuz gibi a ın. Ortasına yumurtaların tümünü kırın, tuzu sütü koyup yoğurun. Kulak memesinden katı bir hamur yapın bütünleŐene kadar yoğrun. BütünleŐen hamur bıçakla kesildiğinde içinde gözenekler yan hava boŐlukları olmamalı. Elde ettiğiniz hamuru 2 bezeye ayırıp, yaŐ bezin altında 20 dakika bekletin. Dinlendirdiđiniz hamurları oklavayla 2 - 3 mm. kalınlığında a ın. Açtığınız bu hamuru, un serpilmiŐ tahta üzerine kuruyuncaya kadar serin bir yerde bekletin. Kuruyan hamuru ikiye bölüp, un serpip üst üste koyun, tahta bir cetvelle 4 - 5 santimlik bantlar kesin. Her bantı 3 milim eninde çubuk çubuk kesin. Temiz bir örtü üzerinde eriŐte parçalarını serin bir yerde iyice kuruyuncaya kadar bekletin. KemikliŐen eriŐteleri torbalara koyup rutubetsiz bir yerde saklayın.

[ML@ EriŐte için tıklayın](#)



Fotođraf "mevsim" tarafından gönderildi. 09.03.2020