ERİŞTE

Ergun Köknar

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

Unu hamur tahtasına eleyip, ortasını havuz gibi açın. Ortasına yumurtaların tümünü kırın, tuzu sütü koyup yoğurun. Kulak memesinden katı bir hamur yapın bütünleşene kadar yoğrun. Bütünleşen hamur bıçakla kesildiğinde içinde gözenekler yan hava boşlukları olmamalı. Elde ettiğiniz hamuru 2 bezeye ayırıp, yaş bezin altında 20 dakika bekletin. Dinlendirdiğiniz hamurları oklavayla 2 - 3 mm. kalınlığında açın. Açtığınız bu hamuru, un serpilmiş 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 erişte parçalarını serin bir yerde iyice kuruyuncaya kadar bekletin. Kemiklşen erişteleri torbalara koyup rutubetsiz bir yerde saklayın.

ML® Erişte için tıklayın

Fotoğraf "mevsim" tarafından gönderildi. 09.03.2020

© lezzetler.com tarif no:156 • adı:Erişte Yapımı • gönderen:ERGUN • indirme tarihi:26.03.2025 - 23:31