



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŐTE YAPIMI

1 su bardađı süt
4 yumurta
6 su bardađı un
2 çay kaŐığı tuz

Önce sütü ılıtın. Sonrasında tüm malzemeleri güzelce yoğurun. Sert bir hamur elde etmeniz gerekiyor. Yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamuru bir fasıl daha yoğurun. Ardından minik bezeler elde edin. Bezeleri önce merdaneyle ardından oklavayla açın. Sonra 2 parmak genişliğinde Őeritler kesin. Aralarına un serpin. Kestiđiniz eriŐteleri örtü üzerine serin ve kurutun.

