



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI ERIŞTE

<https://www.sabah.com.tr>

20 adet yumurta
3 litre süt
3.5 yemek kaşığı tuz
6.5-7 kilogram un

Öncelikle sıvı karışımımızı hazırlıyoruz. Yumurtaları uygun bir kaptaki bir el çırpıcısı ile çırpın. Ardından süt ekleyin, iyice karışmasını sağlayın ve tuz ilave ederek bir-iki defa daha karıştırın. Unun yarısından fazlasını yoğurma kabına alın ve ortasını havuz gibi açın. Bu havuza sıvı karışımı dökün ve kenarlardan un alarak, hamuru toparlamaya başlayın. Ele yapışmayan, biraz sert bir hamur elde edene kadar un ilavesiyle hamuru yoğurun. Yoğurma işlemi bittikten sonra, durulayıp suyunu sıktığınız nemli bir mutfak bezini hamurun üzerine örterek 1 saat süre ile dinlenmeye alın. Dinlenme süresinin sonunda hamuru bir bıçakla keserek eşit büyüklükte iri bezelere ayırın ve yuvarlayarak, un serptiğiniz bir tepsiye dizin, bezelerin üzerini nemli bir bez ile örtün. Genelde yumurta sayısı kadar beze olması idealdir. Bu aşamanın ardından yanınıza bir kap un alın ve açacağınız sofraya un serperek, bezelerinizi bir bir açmaya başlayın. Evinizin geniş ve havadar bir alanına temiz çarşaf veya sofraya bezleri yayın. Açtığınız yufkaları oklava yardımıyla zarar vermeden bu alana serin. Yufkaların hiçbir kenarının birbirinin üstüne gelmemesine özen gösterin. Açma işlemi bittikten sonra yufkaları kurumaları için beklemeye alın. Hava sıcaklığına göre kuruma süresi değişebilir, kolaylaştırmak için ara ara yufkaları zedelemekten alt üst edebilirsiniz. Kurumaya başlayan yufkaların yavaş yavaş kenarlarının kıvrılmaya başladığını göreceksiniz. Kesinlikle çok çok fazla kurutmamalısınız parçalanır ama çok yumuşak da olmamalı yoksa birbirine yapışır. Yani ne kırılacak kadar kuru, ne de yapışacak kadar ıslak olacak. Kesilebilecek ölçüde, hafifçe nemli kıvamda ise yufkalarımız hazır demektir. Kesme aşaması için; yufkalardan 2 adet alın ve üst üste koyun. Tam ortasından kesin ve kestiğiniz yarım parçanın birini, diğer yarının üzerine kapatın. (Yarım ay şeklinde dört parça üst üste olmuş olacak.) Ardından yufkaları, yaklaşık iki parmak genişliğinde, enine şeritler halinde kesin. Her bir şeridin, düz kenarını bir hizaya getirerek eriştelere kesmeye başlayın. Kesim aşamasında orta ve işaret parmağınızdan yardım alarak kendinize ölçü yapın. Çok kalın kesmemeye özen gösterin. Arzu ederseniz bu aşamayı hızlandırmak için, her biri 4 kat olan 2 adet şeridi üst üste koyup da kesebilirsiniz. Kestiğiniz eriştelere bir kaba toplayın ve çok biriktirmeden, yufkaları serdiğimiz alana mümkün olduğunca dağınık bir şekilde ve nazikçe kırmamaya özen göstererek serpip kurumaya bırakın. Eristeleri kuruma aşamasında, ara ara fazla zedelemekten karıştırın. Son olarak; fırınınızı 180 derecede 15 dakika ısıtın ve kapatın ya da davul fırınını iyice kızdırıp kapatın.

Kuruyan eriştelere bir fırın tepsisine yayın ve ısınmış fırının içinde 1 saat süre ile bekletin. Fırınlama işlemi ev makarnalarımızın daha dayanıklı olmasını sağlamaktadır. Daha küçük ölçekte yapmak isterseniz, istediğiniz oranda ölçüleri bölüp, azaltabilirsiniz. Verdiğim ölçülerden resimlerde görünen yuvarlak, büyük fırın tepsiyle, iki fırın tepsi dolusu erişte elde ettim. Kuru ve temiz bir yerde muhafaza edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:167680 • ad:Ev Yapımı Erişte • gönderen:Gül • indirme tarihi:31.03.2025 - 00:37