



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTE YAPIMI

1 su bardağı süt
4 yumurta
6 su bardağı un
2 çay kaşığı 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 iki parmak genişliğinde şeritler kesin. Aralarına un serpin. Kestiğiniz eriştelere örtü üzerine serin ve kurutun. Eriştelere kış sofralarına gelmeye hazır.

