



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŞTE YAPIMI

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

15 adet orta boy yumurta  
Yarım litre süt  
2 yemek kaşığı tuz  
5 su bardağı su  
5 kilo un

Öncelikle erişte yapımı için; geniş bir yoğurma kabı kullanılmalı ve yufkaların serilip kurutulacağı alanlara temiz sofraya bezi serilerek hazır hale getirilmelidir. Unu eleyerek yoğurma kabına alıp, ortasını çukur haline getirip 15 adet yumurtayı kırın. 2 yemek kaşığı tuzu ve yarım litre sütü ilave edip yoğurmaya başlayın.

Yoğururken yavaş yavaş gerektiği kadar ılık su ekleyerek tüm hamuru orta sert yani ele yapışmayan bir kıvama gelene kadar yoğurun. Hamurun kolay açılması için, üzerine nemli bir bez sererek birkaç saat kadar dinlendirin. Dinlenen hamuru bıçakla keserek eşit büyüklükte bezelere ayırın ve yuvarlayarak unlanmış zemine veya bir tepsi içine dizin.

Bezelerin üzerini yine nemli bir bez ile örtün. Bezelerden birini alarak unlanmış zeminde oklava yardımıyla çok ince olmayacak şekilde açın. Açtığınız yufkayı oklavanın üzerine alarak serdiğiniz örtünün üzerine yayın. Diğer yufkaları da aynı şekilde açıp örtünün üzerine aralıklı olarak serin. Tüm bezelerin açılması bittikten sonra kurumaları için bekletin. Yufkaları zedelemekten ara sıra alt üst yaparak kontrollü kurutun. (Yufkalar kenarlarından hafif kıvrılmaya başladığında kesilme kıvamına gelmiş demektir.)

Kesme işlemine başlarken 2 adet yufkayı alın ve üst üste koyarak tam ortadan ikiye kesin. Yufkaları da üst üste koyun ve 2 parmak kalınlığında enine şeritler halinde kesin. Daha sonra her bir şeridi aynı hizaya getirip üst üste koyun ve ince şeritler keserek bir kaba toplayın. Daha önceden serdiğiniz bezlerin üzerine mümkün olduğunca dağınık olarak yayın.

Tüm yufkalar bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın ve erişteyi kurumaya bırakın. Ara sıra zedelemekten alt üst ederek karıştırın. Eriştenin kuruması yaklaşık 2-3 gün sürebilir. Erişteyi iyice kuruduktan sonra bez torbalara veya cam kavanozlara koyarak güneş görmeyen nemsiz bir ortamda saklayın.