



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŐTE HAMURU

2 kilo süt
2,5 kilo un
yarım kilo irmik
1 avuç tuz
10 yumurta

2 kilo süt ile irmik iyice piŐirilip, soğumaya bırakılır. SoĐuduktan sonra büyükçe bir kaba sütle piŐmiŐ olan irmik ve 10 yumurtayı kırarak tahta kaŐıkla karıŐtırılır. Tuz ve un ilave ederek sıkıca bir hamur yapılır. Bir müddet daha yoğurarak iyice zlenmesi sağlanır. Hamurdan iri bir portakal büyüklüğünde alarak 1 cm inceliğinde açılır. Bezler üstünde yapıŐmayacak hale gelinceye kadar kurutulur. Yufkaları 5'er cm'lik Őeritlere kesip, üst üste konur. Keskin bir bıçakla kibrit p inceliğinde kıyılır. Bez üstünde kurutulur. Kuruduktan sonra fırın tepsisine koyup fırınlatılır. Daha sonra saklamak üzere bez bir torbaya koyup, rutubetsiz bir yere asılır.



FotoĐraf "mevsim" tarafından gönderildi. 09.03.2020