ERİŞTE HAMURU

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

2 kilo süt ile irmik iyice pişirilip, soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra büyükçe bir kaba sütle pişmiş olan irmik ve 10 yumurtayı kırarak tahta kaşıkla karıştırılır. Tuz ve un ilave ederek sıkıca bir hamur yapılır. Bir müddet daha yoğurarak iyice özlenmesi sağlanır. Hamurdan iri bir portakal büyüklüğünde alarak 1 cm inceliğinde açılır. Bezler üstünde yapışmayacak hale gelinceye kadar kurutulur. Yufkaları 5'er cm'lik şeritlere kesip, üst üste konur. Keskin bir bıçakla kibrit çöpü inceliğinde kıyılır. Bez üstünde kurutulur. Kuruduktan sonra fırın tepsisine koyup fırınlatılır. Daha sonra saklamak üzere bez bir torbaya koyup, rutubetsiz bir yere asılır.

Fotoğraf "mevsim" tarafından gönderildi. 09.03.2020

© lezzetler.com tarif no:23683 • adı:ERİŞTE HAMURU • gönderen:meral ayanoğlu • indirme tarihi:05.05.2024 - 07:59