



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ERİŐTE

1 kg. un
4 yumurta
Tuz

Un elenir ortası açılır, 4 yumurta, tuz ve ılık su ilave edilerek katı bir hamur yapılır. Hamur 3-4 parçaya ayrılır, nemli bez altında dinlendirilir. Sonra her parçaya un serpilerek oklava ile 2-3 mm. inceliğinde açılır. Örtü ya da masa üzerinde kurutulup 2-3 cm genişliğinde şeritlere kesilir. Bu şeritlerin 5-6 tanesi üstü üste konarak doğranır. Bunlar örtü ya da masa üzerine yayılıp kurutulur ve bez torbalarda saklanıp arzu edildiği zaman pişirilir.
