



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTE

1 kg un
5 adet yumurta
1 su bardağı su veya süt
250 g irmik
Tuz

Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını genişçe açınız.

İrmik birkaç saat süt ile ıslatılmalıdır.

Yumurtayı, tuzu, su veya sütü koyup sertçe bir hamur yapıp iyice özleştiriniz.

Kulak memesinden sert bir hamur hazırlayınız.

Hamuru kesip bakınız. İçinde gözenekler varsa yoğurmaya devam ediniz.

Özleşen hamur kesildiğinde hava boşluklarının olmaması gerekir.

Elde edilen hamuru iki eşit parçaya ayırıp, nemli bez altında 20-30 dakika dinlendiriniz. (Dinlenen hamur kolay açılır, daha kolay çalışırsınız.)

Dinlenen hamuru 2-3 mm inceliğinde oklava ile düzgün daire şeklinde açınız.

Açılan hamuru temiz bir örtü üzerinde hafif kuruyuncaya kadar bekletiniz. (Sac üzerinde de kurutabilirsiniz.)

Hafif kuruyan yufkanın tam ortasından ikiye sonra tekrar ikiye kesip böylece dört parçaya ayırınız.

Dört parça haline getirdiğiniz yufkaları üst üste koyunuz ve 2-3 parmak enlilikte bantlara ayırınız.

Üst üste koyduğunuz bantları 3-4 mm incelikte enine kesip doğrayınız.

Erişte yufkalarını eşit olarak kesmeye dikkat ediniz.

Erişte hamuru kesildikten sonra temiz bir örtü üzerinde havadar ve gölge bir yere sererek kurutunuz.

Erişteyi kurutmadan önce, 3-4 yemek kaşığı kadar eritilmiş yağ serpiştirilip hafifçe oğuşturduktan sonra bir tepsi içinde fırına koyup arasına karıştırmak suretiyle kızartınız.

Not: Güneşte kurutulursa vitamin değeri azalır. Erişte hamuru hazırlanırken, arzu edilirse domates salçası veya ıspanak püresi ilave edebilirsiniz.

