



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV ERİŞTESİ

Malzeme:

4 su bardağı Bizim Mutfak Un

1,5 kahve fincanı süt

2 adet yumurta

1 tatlı kaşığı Tuz

Süt ile yumurtaları çukur bir kabın içinde mikser yardımıyla çırpın. Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Tuzu ekleyip harmanlayın. Unun ortasını havuz gibi açın. Sıtlü karışımı ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya bölün. Hamurları yağlı kağıt serili bir tepsiye aktarın. Üzerini bezle örtüp oda ısısında 1 saat dinlendirin. Hamurlardan bir tanesini alıp un serpilmiş tezgahın üzerinde oklava yardımıyla hazır yufkadan biraz daha kalın olacak şekilde açın. Diğer hamuru da aynı şekilde açıp oda sıcaklığında iki tarafını arada bir çevirerek 1 saat dinlendirin. Yufkaları istediğiniz şekilde kestikten 200 dereceli fırında kızartın. Kuru ve serin bir yerde muhafaza edin.