



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI ERİŞTE

Malzemeler

1 su bardağı rendelenmiş Tukaş Taze Kaşar Peyniri

3 yumurta sarısı

2 yemek kaşığı Tukaş Tereyağ

250 gr un

Tuz

Yarım su bardağı su

Hazırlanışı

Un, yumurta sarıları, tuz ve suyu karıştırıp, katı bir hamur elde edin.

Hamuru iyice yoğurup, yarım saat dinlenmeye bırakın.

Hamurları eşit parçalara ayırın. Her bir hamuru oklavayla açın ve orta kalınlıkta yufkalar açın.

Yufkaları 10 dakika bekletin.

Daha sonra önce 5-6 cm genişliğinde şeritler halinde kesin, sonra şeritleri üst üste koyup, dilimleyin.

Hazırladığınız eriştelere kaynar suya tuz ekleyip, 15 dakika pişirin.

Hamur eriştelere pişince süzgece boşaltıp, suyunu süzün.

Servis tabağına alıp üzerine erimiş yağ gezdirin ve biraz kaşar peyniri serperek, servis yapın.