HEMEN YENECEK EV ERİŞTESİ

3 Çay fincanı un
3 Çorba kaşığı ılık su
3 Yumurta
1 Kahye kaşığı tuz

Erişte için hamur tahtası gerekir. Fakat hamur tahtanız yoksa düzgün bir tahtayı veya masanızı da kullanabilirsiniz. Unu tahtanın ortasına koyun. Unun ortasında büyükçe bir çukur açın. Yumurtaları oraya kırın. Su ve tuzu da katın. Bir dakika durmadan hamuru yoğurun sertleşip elastiki bir hal alacaktır. Fazla yoğurmayınız. Zira o takdirde hamur fazla sertleşebilir. Eğer hamur ellerinize yapışıyorsa biraz daha un ekleyin. Eğer hamur kuruysa o zaman da çok az su katın. Hamuru üçe bölün. Her bir parçayı hafif un serpiştirdiğiniz tahtada oklavayla açın. Oklavayı da zaman zaman unlamak hamuru açmanızı kolaylaştıracaktır. Hamuru bir ke nara bırakın. Kalan iki parça hamuru da aynı şekilde açın ve az unlayın. Açılmış hamurlar sarımsı renk; alana kadar yani onbeş dakika öyle bırakın. Fakat açılmış hamurun çok sertleşmesine meydan vermeyin. Sonra her hamuru alarak yuvarlayıp sarınız. Sivri bir bıçakla sarılan hamuru birer santim arayla kesiniz. Her bir santimlik hamur şeridini alarak hafifçe silkeleyin ve tahtaya serin. Bu şeritleri üstü hafifçe unlanmış temiz bir bez üstüne yaymak daha da doğrudur. Şeritler arasında birer santim uzaklık bırakın. Böylece birbirlerine de yapışmazlar. Bütün hamuru böyle kesip şerit şerit yaptıktan sonra kurumaya bırakın. İki saat içinde erişte iyice kuruyacaktır. Hemen kullanmayacaksanız erişteyi serin bir yerde saklayın. Erişte onbeş, yirmi dakika içinde pişer.

© lezzetler.com tarif no:16589 • adı:HEMEN YENECEK EV ERİŞTESİ • gönderen:Tantana • indirme tarihi:28.05.2024 - 17:31