



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI ERİŞTE

### Erişte Malzeme :

1 kg. un,  
5 adet yumurta,  
tuz,  
1/2 bardak su veya süt.

### Kıyma Malzeme :

200 gr. kıyma (koyun, dana v.s.)  
2 kaşık yağ,  
1 baş soğan,  
1 kaşık salça veya 2 adet kırmızı domates,  
tuz,  
karabiber.

### Erişte Yapılışı:

- 1- Unu hamur tahtasına eleyip ortasını genişçe açınız.
- 2- Ortasına 5 bütün yumurtayı, tuzu, su veya sütü koyup katı bir hamur yapıp iyice özleşürünüz (özlenen hamur kesildiğinde hava boşluklarının yani hamurun gözenekli olması lazımdır.)
- 3- Elde edilen hamuru iki eşit parçaya ayırıp yağ bez altında 15-20 dakika dinlendiriniz.
- 4- Dinlenen hamurları 2-3 mm. inceliğinde oklava ile düzgün bir daire şeklinde açınız.
- 5- Açılan hamurları un serpilmiş bir tahtada hafif kuruncaya kadar bekletiniz.
- 6- Sonra daire şeklindeki hamuru tam ortasından ikiye sonra tekrar 2'ye kesip böylece 4 parçaya ayırıp hafif un serpip üst üste koyunuz.
- 7- Bu parçaları 2 veya 3 parmak enlikte bantlara ayırınız.
- 8- Temiz bir örtü üzerine erişteyi alıp serin bir yerde kuruyuncaya kadar bırakınız.
- 9- Kuruyan erişteyi kutu veya torbalara koyup rutubetsiz yerde saklayınız.

### Yapılışı:

Kuru erişteyi haşlanır suyu süzülür, Kıyma malzemeleri ayrı bir yerde beraberce kavrulur, erişteye katılır.

---