



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 bekletin.
- 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 bandlara ayırınız.
- 8- Temiz bir örtü üzerine eriştelere alıp serin bir yerde kuruyuncaya kadar bırakınız.
- 9- Kuruyan eriştelere kutu veya torbalara koyup rutubetsiz yerde saklayınız.

Yapılışı:

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