



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KÖY ERİŞTESİ

Yarım kilo ve daha ziyade, halis buğday ununu elekten geçirerek hamur tahtası ortasına koymalıdır. Bu un kümesi ortasında ele yer açarak içine birkaç yumurta kırmalıdır. Biraz da tuz katarak, iyice yoğurulup hamur yapmalıdır.

Sonra, bu hamuru birçok çeşit parçalara ayırmalı ve her birini oklava ile ayrı ayrı ince yufka hamuru haline getirmelidir.

Yaprak gibi açılmış hamurları, ince ince şerit gibi kesmelidir. Bu şeritlerin bir kaçını yapışmaması için evvelâ unlayarak bir araya getirmeli ve arzu edilen uzunlukta doğramalıdır.

Not: Erişte, istenildiği zaman pişirilir. Çünkü, epeyce zaman muhafaza edilir. Türk köylü makarnasıdır.

Köylerden büyük şehir ve kasabalara da gönderilir. Büyük bakkaliye mağazalarında tesadüf edilir. Yumurtalı denilen sarı makarnalar gibi ne boyalıdır, ne de başka hilesi vardır. Buğdayı, doğrudan köylü dayı tarlasından ve taze yumurtaları, her sabah köy tavukları kümesindendir.