



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY MAKARNASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı un
1 adet yumurta
Yarım su bardağı su
Bir tutam tuz

Geniş bir kaseye unu alın ve ortasını havuz gibi açın.

Ortasına yumurtayı kırın.

Bir tutam tuz ekleyin.

Yavaş yavaş suyu ekleyerek hamuru yoğurmaya başlayın. Ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru streç film veya bir bezle örtüp yaklaşık 30 dakika dinlendirin.

Dinlenen hamuru un serpilmiş bir zeminde merdane yardımıyla ince bir şekilde açın.

Açılan hamuru istediğiniz boyutta şeritler halinde kesin.

Kesilen şeritleri ikiye veya dörde bölerek açın.

Taze su dolu bir tencerede kaynatın. Kaynar suya erişmeleri atın ve ara sıra karıştırarak yaklaşık 5-7 dakika haşlayın.

Haşlanan erişmeleri süzerek istediğiniz sosun içine ekleyebilirsiniz.

