



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKİNEDE ERİŞTE YAPIMI

TKDK Elazığ İl Kordinatörlüğü

Erişte makinesi ile hem erişte hem de düz spagetti yapabilirsiniz. İnce olan spagetti bıçakları 1,5 mm dir. Kalın olan erişte kesicisi 5 mm dir. Merdane ve bıçaklar üzerinde sabittir. Merdane ile inceltilen hamuru spagetti bıçağına gönderdiğinizde 1,5 mm ve erişte bıçağına gönderdiğinizde ise 5 mm olarak kesecektir. Düz merdane, Spagetti ve Erişte olmak üzere üç taraflı kullanımı vardır. Hamuru doğru hazırladığınız takdirde yapışma yapmaz. Kullanımı ve temizlemesi kolaydır.

Ana malzemeleri hazırlayın. Unu bir kabın içine eleyin, ortasında havuz biçiminde bir boşluk açın. Yumurta, yumurta sarısı, zeytinyağı ve 1/2 tatlı kaşığı tuz ilave edin, tüm malzemeyi ellerinizle düzgün bir hamur elde edene kadar yoğurun (hamur elastik bir kıvam kazanmış olmalı). Hamurun üzerine zeytinyağı akıtın, alüminyum folyoya sarıp 1 saat kadar dinlendirin. Hamuru bir kez daha yoğurup rulo haline getirin. 4 parçaya bölün. 3 parçayı tekrar sarın, dördüncü parçayı merdaneyle kare biçiminde açın. Her seferinde hamuru katlayarak 5 kez makarna makinesinde incelticiden geçirin. Hamuru irmik serpiştirilmiş bir tepsiye koyun ve kenarlarını bıçakla alarak düzeltin. Hamuru 30 cm. boyunda parçalara ayırın. Erişte hazırlamak için hamuru makarna makinesinin kesicisinden geçirin. Pappardelle (geniş erişte) hazırlamak için hamuru bir kesiciyle 2 cm. eninde şeritlere ayırın. Makarnaları makarna kurutucusuna yerleştirerek kurumaya bırakın veya üzerine irmik serpilmiş temiz bir mutfak bezi üstüne yerleştirin. Kalan hamuru da aynı şekilde işleyin. Makarnayı kaynar tuzlu suda 2-4 dakika pişmeye bırakın ve süzüp sıcakken sosunun içine karıştırın. Tadını çekmesi için 3 dakika dinlendirin. Ev yapımı makarnalar çeşitli şekillerde tatlandırılabilirler. Örneğin, hamura domates salçası katarak kırmızı renkli, ıspanak katarak yeşil renkli makarna hazırlayabilirsiniz. Zeytinyağı yerine susam yağı veya fındık yağı kullanarak da değişiklik yapmanız mümkün.

Makinenin Kullanıma Hazırlanması:

Makineyi masaya özel mengenyeyi kullanarak sabitleyin ve silindirlerin deliğine manivelayı yerleştirin.

Hamurun Hazırlanması

5 yumurta
5 bardak un
Tuz

Unu bir kaba koyup, yumurtaları ortasına kırın. Yumurtaları çatal yardımı ile dağıtarak, un ile karışmasını sağlayın. Tuzu ilave edin. Elde edilen hamuru homojen karışım olana kadar eliniz ile yoğurun. Hamuru kaptan alıp, unlanmış tezgahın üzerine koyup, kıvama gelene kadar yoğurmaya devam edin. (Kıvama gelen hamur, elinize yapışmayan hamurdur.) Hamurun üzerine ıslak bez ıslatıp, yarım saat dinlendirin.

Makarnanın Hazırlanması

Makinenin regülatörünü dışa doğru çekerek ve iki düz silindir tamamen açık olacak şekilde 1 sayısı üzerine getiriniz. Manivelayı çevirerek silindirler arasında bir parça hamur geçirin. Hamuru ikiye katlayarak ve gerekli görüldüğü takdirde ortasına un ekleyerek bu operasyonu 5-6 kez tekrarlayınız.

Hamur muntazam bir kalıp aldığı zaman, regülatör 2 sayısına getirerek, sadece 1 defa silindirler arasından geçirin. Daha sonra 8 sayısına kadar hamuru silindirden 1 kez geçirin. İstenilen inceliğe gelen hamurun üzerine hafif un serpererek, kesim için hazırlayın. Manivelayı kesim silindirlerinin deliğine yerleştiriniz ve tercih edilen makarna tipini elde etmek için hamuru geçirin. Kesilen hamurları hafif unlayarak (yapışmalarını engellemek için) düz zemine serpiştirin ve kurumaya bırakın. (en az 1 saat kurutulmalıdır) Taze makarna kısa sürede, kalınlığına göre 2 dakikadan 5 dakikaya kadar pişer. Dikkatlice karıştırınız ve piştikten sonra süzgeçten geçirin.

Makinenin Bakımı

Makineyi kesinlikle suyla veya bulaşık makinesinde yıkamayınız! Kullanım sonrasında, düz silindirler altındaki kazıyıcıları bir parça mutfak kağıdı ile ara sıra temizleyiniz.