



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU ERİŞTE

1 adet yumurta
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Açamak için:
Mısır unu

Hamur malzemesiyle katı bir hamur yapılır. 20 dakika dinlendirilir. Sonra iki parçaya bölünür. Servis tabağı kadar açılır. Üzerine bolca mısır unu sürülür. Yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra 2 parmak eninde şeritler kesilir. İkisi üst üste konarak bıçakla ince kesilir. Sonra kalbura konur ve sallayarak fazla mısır unları silkelenir. Emici bir kağıda serilir. Tamamen katılaşana kadar beklenir.