



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI ERİŐTE

1 tatlı kaŐığı safran
1 ay bardağı ılık su
3 adet yumurta
1 orba kaŐığı irmik
1 tatlı kaŐığı tuz
Aalabildiđi kadar un

Safran 1 ay bardağı suda yarım saat bekletilir. Yođurma kabına yumurtalar, suyuyla birlikte safran ve tuz konur, parmak uçlarıyla karıŐtırılır. Sonra irmik ve sert bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirildikten sonra iki parçaya ayrılır. Her parça oklavayla bıık sırtı kalınlığında açılır. Hamurların nemi gitmesi için yarım saat dinlendirilir. Sonra iki parmak eninde çubuklar kesilir. Çubuklar da yarım santim kalınlığında kesilir. Havadar gölge bir yere serilir. Ara sıra karıŐtırılır. Tamamen kuruyunca bez torbaya doldurulur.