



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## TAZE ERİŞTE (İTALYA)

Malzeme (4 kişilik):  
350 gr. un (elenmiş),  
3 yumurta,  
tuz.

Unun 50 gr.ını tezgahı unlamak üzere bir kenara ayırın.

Kalan 300 gr. unu büyükçe bir kaba koyup içine tuzu attıktan sonra yumurtaları kırın. Bir tahta kaşıkla homojen bir hamur elde edinceye kadar karıştırın.

Hamuru hafifçe unlanmış bir tezgaha çıkarıp 15 dakika elinizle parmaklarınıza yapışmayacak kıvama gelinceye kadar kuvvetli yoğurun. Hamuru top haline getirip üzerine temiz nemli bir bez örterek 30 dakika dinlendirin.

Dinlenmiş hamuru unlanmış bir tezgahta merdane ile yaklaşık 1 mm. kalınlığında açın. Hamuru üçe katlayıp enli ve büyük bir bıçakla isteğimize göre, 1/2 veya 1 cm. eninde kesin. Her parçayı temiz bir bez üzerine açarak hafifçe unlayın. Eriştelere, pişmeye hazır olmaları için, 2 saat kadar kurumaya bırakın.

Taze erişte hazır olanına oranla daha fazla pişirmek ister. Pişirme süresi aynı zamanda eriştenin kalınlığına göre de değişir. Yine de 5-10 dakika pişirmek yeterlidir.