



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜÇGEN ERİŞTE

2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Üzeri için:
300 gr kıyma
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Yumurtalar bir kaba kırılır, tuz ve sert bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirilir. Sonra unlu zeminde bıçak sırtı kalınlığında açılır. 1 parmak eninde şeritler kesilir. Şeritler de üçgen kesilir. Bir beze serilir, yarım saat kadar kurutulur. Bu arada kıyma tereyağıyla kavrulur, tuz katılır. Tencereye su ve tuz konur, kaynayınca eriştelere atılır, kısa süre haşlanır, suyu süzülür. Sıvıyağ eklenir, karıştırılır. Servis tabağına aktarılır. Üzerine kavrulmuş kıyma bırakılır.