



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ERİŐTE



2 Adet yumurta
1,5 Su bardađı süt
1,5 Tatlı kaŐıđı tuz
Alabildiđi kadar un

- # Yumurtalar kırılır, süt ve tuz eklenir, karıŐtırılır.
- # zerine azar azar un katılarak yođurulur.
- # Sert bir hamur elde edilir.
- # Yarım saat dinlendirilen hamur, 4-5 pazıya ayrılır.
- # Her pazı, un serpilerek oklavayla fazla ince olamayacak Őekilde ağılır.
- # Ağılan hamurlar bir kağıdın üzerine serilir, hafifçe kurutulur.
- # Daha sonra keskin bir bıçakla önce 2 parmak kalınlığında Őeritler kesilir, sonra da kibrit çöpü kalınlığında parçalar kesilir.
- # Kesilen eriŐteler nemsiz bir ortamda bir kađ gün kurutulur.
- # Kurutulan eriŐteler bez torbaya konarak saklanır.
- # EriŐte makarna gibi piŐirilebileceđi gibi deđiŐik çrbalarda da kullanılabilir.

Not: EriŐte kurutulurken arada bir alt üst ederek karıŐtırılırsa homojen bir kurutma sağlanmış olur.