



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Ərişdə Erişte



2 Ədəd yumurta
1,5 Stəkan sütün
1,5 Çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un

- # Yumurtalar qırılır, sütün və duz əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Üzərinə az az qatılaraq yoğrulur.
- # Sərt bir xəmir əldə edilir.
- # Yarım saat dinləndirilən xəmir, 4-5 pazyaya ayrılır.
- # Hər pazyaya un səpilərək oxlovu ilə çox nazik olmayacaq çəkildə açılır.
- # Açılan xəmirlər bir kağızın üzərinə sərilir, azca qurudulur.
- # Daha sonra iti bir bıçaqla ilk öncə 2 barmaq qalınlığında lentlər kəsilir, sonra da spicəka dənəsi qalınlığında parçalar kəsilir.
- # Kəsilən əriplər nəmsiz bir ortamda bir neçə gün qurutulur
- # Qurutulan əriplər parça torbaya qoyularaq saxlanılır.
- # Əriştə makaron kimi bişirilə biləcəyi kimi dəyişik çorbalarda da istifadə oluna bilər.

Not: Ərişdə qurudularkən arada bir alt üst edərək qarışdırlarsa hidrogen bir qurutma sağlanmış olar.