



Eriste

Erişte



2 œufs
1,5 tasse de lait
1,5 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible

- # Mettez dans un bol les œufs, puis rajoutez du lait et du sel, mélangez.
- # Rajoutez dessus petit à petit de la farine puis pétrissez.
- # Obtenez une pâte solide.
- # Laissez reposer la pâte pendant ½ heure puis séparez en 4-5 morceaux.
- # Ouvrez chaque morceaux avec un rouleau de façon à ne pas trop mincir, en saupoudrant de la farine.
- # Installez les pâtes ouvert sur du papier puis laissez sécher légèrement.
- # Ensuite coupez avec un couteau, des bandes de largeur de 2 doigts, puis coupez des morceau de largeur d'une allumette.
- # Laissez sécher les eriste dans un endroit non humide pendant quelque jours.
- # Conservez les eriste secs dans une pochette plastique.
- # L'eriste peut être cuit non seulement come des pâtes mais aussi être rajouté dans les soupes.

N-B : Vous obtiendrez un séchage homogène si vous tournez les eriste de temps en temps pendant le séchage.