



Лапша

Erişte



2 яйца
1,5 стакана молока
1,5 чайн.ложки соли
Муки

- # Разбить яйца, добавить молоко, соль, помешать.
- # Понемногу высыпать муки и замесить тесто.
- # Должно получиться твёрдое тесто.
- # Дать настояться 30минут, разделить на 4-5 частей.
- # Каждую часть раскатать (средней толщины).
- # Положить на бумагу и немного подсушить.
- # Порезать острым ножом сначало на полоски толщиной в два пальца, далее порезать лапшу толщиной со спичку.
- # Лапшу сушить несколько дней, в не влажном помещении.
- # Высушенную лапшу хранить в х/б мешке.
- # Лапшу можно готовить так же, как макароны и добавлять в супы.

Лапша хорошо подсушиться если ее периодически помешивать.