



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevezı 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 p kalınlığında parçalar kesilir.
- # Kesilen eriőteler nemsiz bir ortamda bir kađ gün kurutulur.
- # Kurutulan eriőteler bez torbaya konarak saklanır.
- # Eriőte makarna gibi piőirilebileceđi gibi deđiőik çorbalarda da kullanılabilir.

Not: Eriőte kurutulurken arada bir alt üst ederek karıőtırılırsa homojen bir kurutma sağlanmış olur.