Domatesli kırmızı erişte

Tarifin tamamı

Malzemeler

500 g	Buğday unu 4¾ su bardağı
100 g	Yumurta 2 adet
100 g	Domates salçası ½ su bardağı
15 g	Tuz ¾ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil. Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Unu yoğurma kabına eleyin ve ortasını açın.
2. Yumurta, salça ve tuzu ortaya koyun. Sert bir hamur yoğurun, pürüzsüz olsun.
3. Hamuru ikiye bölün, nemli bir bezle örtüp 20-30 dakika dinlendirin.
   20 dk
4. Her parçayı oklavayla 2-3 mm kalınlığında yuvarlak açın.
5. Yufkaları bir örtüye serin, yüzeyleri hafifçe kurusun.
6. Yufkaları ikiye, sonra yine ikiye keserek dört parça yapın ve parçaları üst üste koyun.
7. Yığını 2-3 parmak genişliğinde şeritlere ayırın, sonra her şeridi 3-4 mm eninde ince ince kesin.
8. Erişteleri havadar, gölge bir yerde bir örtü üzerine yayıp kurutun.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Türk Mutfağına Özgü Makarnalar (2019)
tatname.com/tr/tarif/domatesli-kirmizi-eriste-megep-makarnalar