Erzurum erişte

Tarifin tamamı

Malzemeler

5 kg	Buğday unu 47¼ su bardağı
1 kg	Su 5 su bardağı
48 g	Tuz 2¾ yemek kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Un, su ve tuzu bir kapta karıştırıp yumuşak bir hamur olana kadar yoğurun. Hamuru dinlendirin.
   15 dk
2. Hamuru oklavayla 0,5 cm kalınlığında ve yaklaşık 60 cm çapında açın. Bıçakla ya da erişte makinesiyle 55-60 cm boyunda, 0,3-0,4 cm enindeki şeritlere kesin.
3. Şeritleri hafifçe unlayıp iplere asın ve güneş görmeyen bir yerde kurutun.
   2 sa
4. Erişteleri bir gün iplerde bekletin. Sonra ızgaralara dizip 70-80 °C fırında kurutun. Kırmadan saklayın.
   1 sa

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1258 (Erzurum Ticaret Borsası)
tatname.com/tr/tarif/erzurum-eristesi