BEZELYELİ SÜTLÜ ERİŞTE

500 gr, hazır erişte
100 gr. kaşar peyniri
1 litre süt
2 çorba kaşığı katı yağ
2 adet domates
1 adet havuç
250 gr. bezelye
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 küçük baş soğan
Yeterince tuz, biber, kekik

YAPILIŞI:
Sütü büyükçe bir tencereye koyunuz. İçine 2-3 bardak su ilave ediniz. Tuz ekip kaynatınız. Sulu süt kaynayınca içine erişteleri atınız. Erişteler yumuşayıp, fazla lapalaş-madan tencereyi ateşten alınız. Öte yandan soğanları ayıklayıp, rendeden geçiriniz. Sarmısagı küçük küçük çentiniz. Domateslerin kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra küçük küçük doğ-rayınız. Havucu kazıyıp tavla zarı büyüklüğünde kesiniz. Bir tavada zeytinyağını kızdırıp içinde soğanı ve sarmısagı öldürünüz. Sonra havucu, bezelyeleri, domatesi ilave ediniz. Bir miktar erişteyi haşladığınız sudan koyup 10-15 dakika pişiriniz. Kaşar peyniri rendesini ilave edip suyunu çektiriniz. Eriştenin suyunu süzüp sıcak bir servis tabağına dökünüz. Üstüne hazırladığınız bezelyeyi döküp karıştırınız. Sıcak sıcak ikram ediniz. İsterseniz kaşar peynirini bezelyelere değil, en son bezelyeyi eriştenin üzerine serpip, fırında bir süre kızartıp öyle de ikram edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:44982 • adı:Bezelyeli Sütlü Erişte • gönderen:piyes • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:00