



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU ERİŞTE

500 gr erişte
75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı
1 iri soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (ince doğranmış)
500 gr domates
120 gr mantar (temizlenip, dilimlenmiş)
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1/4 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı şeker
5 su bardağı su
2 orba kaşığı kaşar peyniri (rendelenmiş)

Büyük ve derin bir kızartma tenceresine 4 çorba kaşığı tereyağı koyup orta ateşte eritiniz. Köpükleri sönünce soğan ve sarımsağı katıp 5-7 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Domatesi, mantarı 1/2 tatlı kaşığı tuzu, karabiberi, sütü şekerini katıp iyice karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca, tencerenin kapağını kapatıp, altını kısarak 20 dakika pişiriniz.

Bu arada erişteyi hazırlayınız. Büyük bir tencerede 5 su bardağı suyu yüksek ateşte kaynatınız, kalan 1 tatlı kaşığı tuzu ve erişteyi katıp, erişte yumuşayınca kadar 5-7 dakika kaynatınız. Erişte pişip pişmediğini bir parça alıp tadına bakarak anlayabilirsiniz.

Tencereyi ateşten indirip erişteyi bir süzgeçten süzünüz. Isıtılmış bir servis tabağına aktarıp üstüne artan 1 çorba kaşığı tereyağını koyunuz. Sosu üstüne gezdirip kaşar peynirini serperek hemen servis ediniz.