



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA ERİŞTE

350 gram hazır erişte

10 bardak su

2 çorba kaşığı tuz

SALÇASI:

90 gram tereyağı, ya da margarin (4 1/2 çorba kaşığı)

50 gram rende kaşar peyniri (2 kahve fincanı)

200 gram beyaz peynir

300 gram süt (1 1/4 bardak)

4 yumurta

Tuz

Karabiber

1 Bir tencereye; 10 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; kırmadan 350 gram hazır erişte koyarak, erişte ezik bir şekil almamak şartıyla yumuşakça bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 - 15 dakika haşlamak, yumuşayınca sıcak suyunu dökerek, erişteyi birkaç kez soğuk su ile yıkamalı, sonra da bunların üstlerini iyice kaplayabilecek kadar soğuk su katarak erişteyi su içinde 15 dakika bırakmalıdır.

2 On beş dakika sonra, erişteyi kalın delikli bir. kevgirden geçirmek suretiyle suyunu iyice süzdükten sonra, erişteyi tekrar tencereye almalı ve bunlara, erimiş bir halde 4,5 silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin, 1 kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz, çatalla ezilmiş 200 gram beyaz peynirle, yalnız 1 kahve fincanı rende kaşar koyarak harmanlamalı, hepsini iyice birbirine karıştırmak, sonra da bunları, içi hafifçe yağlanmış 25 - 26 santimetre çapındaki bir tepsiye düzgün şekilde döşedikten sonra, üzerlerini hafifçe bastırman, erişteyi tepsiye iyice yerleşmesini sağlamalı ve üstlerine kalan 1 kahve fincanı peyniri eşit bir keşilde serptikten sonra tepsiyi bir yana bırakmalıdır.

3 Bundan sonra, küçük bir kaba; 4 adet bütün yumurta kırdıktan sonra, tel, ya da çatalla yumurtaları, 2 dakika kadar dövmeli, sonra bunlara; bir, bir çeyrek bardak soğuk süt katarak her ikisini birkaç kez karıştırdıktan sonra bu yumurtalı sütü, tepsiye döşemiş olduğumuz erişteyi üstlerine dökmeli ve tepsiyi orta kuvvetteki fırına sürerek erişteyi üstleri pembe bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 50 - 60 dakika pişirmeli ve tepsiyi fırından alarak, bunları dörder köşe kesmeli servis yapmalıdır.