



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ERİŞTE

Ergun Köknar

500 gr. erişte makarna
300 gr. kuşbaşı dana eti
1 baş soğan
3 çorba kaşığı katıyağ
2 adet patates
1 çay bardağı iç bezelye
1 kahve fincanı sıvıyağ
10 su bardağı su
1 kahve kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı tuz

Hazır paket erişte, su, sıvıyağ ve tuz içinde 15 dakika haşlanır. Süzülüp soğuk sudan geçirilir. Bu arada kuşbaşı etler haşlanır. İyice yumuşayınca suyu süzülür. İnce ince kıyılır. Bir tencerede soğanlar kıyılıp, yağda pembeleştirilir. Pembeleşen soğanların üstüne, haşlanmış etler konur. Etler kızarmaya kadar kavrulur. Öte yandan tavla zarı büyüklüğünde doğranmış patatesler, sıvı yağda kızartılır. Yağı süzüldükten sonra etlerin bulunduğu tencereye atılır. İç bezelye bir taşım kaynatılıp, etlere katılır. Soğuk sudan geçirdiğiniz makarnalar etlere ilave edilir. Üzerine bol karabiber serpilip, yarım bardak su ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılıp orta hararetli ateşte 20 dakika pişirilir. Tahta kaşıkla ateş üzerinde iki defa karıştırılıp, sıcak sıcak ikram edilir.