



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ERİŞTE

350 gr. hazır erişte

10 bardak su

2 çorba kaşığı tuz

SÖSU İÇİN:

4.5 çorba kaşığı tereyağı

2 kahve fincanı rende kaşar peyniri

200 gr. beyaz peynir

1.5 su bardağı süt

4 yumurta

Tuz, karabiber

Bir tencerede 12 bardak su ve 2 silme çorba kaşığı tuz kaynatılır. Kaynayan suya eriştelere kırılmadan atılır. Çok ezik bir hal almadan yumuşayınca kadar yaklaşık 10-15 dakika haşlanır. Suyu süzülür, birkaç kez soğuk suyla yıkanır. Sonra üzerini kaplayacak kadar soğuk suda 15 dakika bekletilir. Kalın delikli süzgeçten süzülen eriştelere tekrar tencereye alınır. Erimiş yağ, 1 kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz ve rendelenmiş peynirin yalnız 1 bardağı ve ezilmiş beyaz peynir ilave edilir. İyice karıştırılarak yağlanmış bir tepsiye bastınlarak yerleştirilir. Kalan peynir eşit şekilde üzerine serpilir. Başka bir kapta yumurtalar telle 2 dakika çırpılır, süt ilave edilir tekrar çırpılır ve karışım eriştenin üstüne dökülür. Tepsi orta ısıdaki fırına sürülür ve üzeri pembeleşinceye kadar 50-60 dakika pişirilir. Daha sonra dört köşe parçalara kesilerek servis yapılır.