



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ ERİŞTE

1 tas erişte
150 gr peynir
3 kaşık yağ
tuz

Normal büyüklükte bir tencereye 2-3 kilo su konur. Kaynayınca erişteler atılarak pişinceye kadar kaynatılır. Piştikten sonra süzgeçten süzölüp soğuk suda yıkanır. Tencereye yağ konup kızdırılır. Süzölmüş erişteler içine konarak biraz çevrilerek yağın her tarafa ulaşması sağlanır. Tuz da ilave edilerek servis tabağına dökülür. Üzerine rendelenmiş peynir serpilir.