



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BALKABAKLI ERİŞTELİ TERİN (FRANSA)

300 g yumurtalı erişte

1 1/2 tatlı kaşığı tuz

1/2 tatlı kaşığı tarçın

1/2 tatlı kaşığı kişniş

1 tatlı kaşığı yenibahar

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

1250 g balkabağı (kabuğu soyulup, boylamasına 2'ye kesildikten sonra, çekirdekleri temizlenmiş ve 0,5 cm kalınlığında dilimlenmiş)

2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

1 soğan (ince doğranmış)

1 yumurta

3 yumurtanın akı

15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (küçük parçalara kesilmiş)

Önce fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Tuzun 3/4 tatlı kaşığı, tarçın, kişniş, yenibahar ve karabiberin yarısını küçük bir kâsede karıştırıp, kâseyi bir kenara bırakın. Balkabağı dilimlerine birfirçayla çiçekyağından sürüp, birfırın kabına yan yana yerleştirerek, üstlerine kâsedeki baharat karışımının yarısını serpin ve kabı fırına verip, balkabaklarını yumuşayınca kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin.

Bu arada bir tencereye 2 litre (8 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın.

Kaynayınca kalan 1 tatlı kaşığı tuzu serptikten sonra, eriştelere koyup, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın (7 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin). Kalan çi-çekyağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanları koyup, kalan karabiberi serpin ve sürekli karıştırarak soğanlar saydamlaşınca kadar (yaklaşık 7 dakika) pişirin.

Her iki tencereyi de ateşten alıp, soğanların bulunduğu tencereyi bir kenara bırakın. Eriştelere bir süzgeçte süzerek, yeniden tencereye aktarın. Yumurta ve yumurta aklarını bir kâsede hafifçe çırpıp, tencereye eriştelere üstüne boşaltın. Kâsede kalan baharatlı karışımı üstüne serpip, tereyağı parçalarını da üstüne serpiştirdikten sonra, 3 çorba kaşığı su gezdirip, öbür tencereye soğanlı karışımı en üste boşaltarak, tereyağı parçaları iyice eriyinceye kadar karıştırın.

Balkabakları pişince, kabı fırından alıp, bir kenara bırakın. 23 x 12,5 cm boyutlarında bir kek kalıbını biraz tereyağıyla yağlayın. Balkabağı dilimlerinin 1/3'ünü ayırıp, kalanları kalıbın dibine ve çeperlerine döşeyin. Eriştelere karışımı kalıba boşaltıp, enli bir bıçağın tersiyle bastırdıktan sonra, ayırdığınız balkabağı dilimlerini üstüne döşeyin. Kalıbı yağlı kâğıtla örtüp, üstüne ağır ve düz bir ağırlık (sözgelimi bir tuğla parçası) yerleştirerek, kalıbı fırına verin ve terini 35 dakika pişirin. Sonra kalıbı fırından alıp, üstündeki ağırlığı kaldırarak ve yağlı kâğıdı atarak, bir kenarda 10 dakika bekletin.

Terini çıkarmak için, kalıbın iç çeperlerinde bir bıçağın yüzünü gezdirdikten sonra, üstüne bir servis tabağı kapatın ve birlikte tutarak altüst edin. Sonra kalıbı dikkatlice çekip, terini;sofrada dilimleyerek, servis yapın.