



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU ERİŞTE

3 su bardağı erişte
Beşamel sosu için;
1 su bardağı un
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı margarin
Tuz

Erişteler haşlanır. Beşamel sosu hazırlanır bunun için margarin bir tencereye alınır ve un eklenir. Devamlı karıştırarak yavaş yavaş süt ilave edilir. Tuz da atılıp muhallebi kıvamında pişirilir. Beşamel sosuyla karıştırılan erişte yağlı kağıt serilen fırın kabına alınıp 180 derecede üstü altı kızarana kadar pişirilir. Biraz dinlendirildikten sonra dilimlenip servis yapılır.