



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ SÜTLÜ ERİŞTE

500 gr, hazır erişte
100 gr. kaşar peyniri
1 litre süt
2 çorba kaşığı katı yağ
2 adet domates
1 adet havuç
250 gr. bezelye
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 küçük baş soğan
Yeterince tuz, biber, kekik

YAPILIŞI:

Sütü büyükçe bir tencereye koyunuz. İçine 2-3 bardak su ilave ediniz. Tuz ekip kaynatınız. Sulu süt kaynayınca içine eriştelere atınız. Eriştelere yumuşayıp, fazla lapalaşmadan tencereyi ateşten alınız. Öte yandan soğanları ayıklayıp, rendeden geçirin. Sarmısakları küçük küçük çentiniz. Domateslerin kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra küçük küçük doğrayınız. Havucu kazıyıp tavla zarı büyüklüğünde kesin. Bir tavada zeytinyağını kızdırıp içinde soğanı ve sarmısakları öldürünüz. Sonra havucu, bezelyeleri, domatesi ilave ediniz. Bir miktar erişteyi haşladığınız sudan koyup 10-15 dakika pişiriniz. Kaşar peyniri rendesini ilave edip suyunu çektiniz. Eriştenin suyunu süzüp sıcak bir servis tabağına dökünüz. Üstüne hazırladığınız bezelyeyi döküp karıştırınız. Sıcak sıcak ikram ediniz. İsterseniz kaşar peynirini bezelyelere değil, en son bezelyeyi eriştenin üzerine serpip, fırında bir süre kızartıp öyle de ikram edebilirsiniz.