



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DİL PEYNİRLİ ERİŞTE

200 gr. dil peyniri  
1/2 kg. erişte  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 kahve fincanı dolmalık fıstık  
1 kahve fincanı kuşüzümü  
1 çay kaşığı kuru nane  
Tuz  
Karabiber

Erişteyi, tuzlu bol suda haşlayıp süzün. Tereyağını eritip fıstığı çok az pembeleşene kadar kavurun. Ardından üzümü ekleyip üç dakika daha kavurun. Erişteyi ilave edip harmanlayın. Baharatları ekleyin. Bir fırın kabına boşaltıp üzerine dilimlenmiş dil peynirini dizin. 180 derece fırında peynir eriyene kadar pişirin.