



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EGE USULÜ ERİŞTE

4-5 kişilik Gerekli Malzemeler:

400 g erişte

3 yemek kaşığı margarin

1/2 adet soğan

1 adet domates

1 adet sivri biber

50 gr rende kaşar

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1/2 su bardağı dövülmüş ceviz

2,5 su bardağı sıcak su

3 yemek kaşığı margarini orta boy bir tavanın içine koyup eritiniz, İçine 1/2 paket erişteyi atıp altın sarısı renk alıncaya kadar kavurunuz. Kavrulan erişteyi bir borcama alın.

Sivri biberi uzun ince dilimler halinde doğrayınız. 1 adet domatesin önce kabuklarını soyunuz daha sonra çok küçük doğrayınız. Erişteyi üzerine doğradığınız domatesleri ve biberleri, dövülmüş cevizi serin. Tuzunu serpin.

Üzerine 2,5 su bardağı kaynar suyu ilave ediniz. Sonra üzerine rendelenmiş kaşarı koyup, fırında yaklaşık 180 derecede erişteyi suyunu çekene kadar yaklaşık 10-12 dakika pişiriniz.
