



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİŞTE

Sakarya İzci Grubu Yemek Kitabı

3 paket erişte

1/2 paket margarin

Tuz

Süzmemek için su miktar: 1,5 litre/paket

Gerekli miktarda ölçülü su kaynatılır.

Su kaynama başlarken bir yemek kaşığı tuz ve kullanılacak margarinin

a) Erişte süzölmeyecekse: 3/4'ü

b) Erişte süzölecekse: 1/4'ü eklenir.

Erişteler eklenir, yumuşayınca kadar karıştırılmadan kapağı kapalı pişirilir.

Tencere çok doluysa, suyun taşmasını engellemek için bir müddet sonra kapak açılabilir, erişter dibe yapışmasın diye az ve öz karıştırılabilir.

a) Erişte süzölmeyecekse: Suyunu çektikten sonra kalan 1/4 margarin eklenir, karıştırılır. Makarna, kapağı kapalı 5 dakika bekletildikten sonra servise hazırdır.

b) Erişte süzölecekse: Kalan fazla su dökölür, makarnalar (soğuyana kadar) soğuk sudan geçirilir. Boşalan tencerede kalan 3/4 margarin eritilir, tencereye suyu iyice süzölmüş soğuk makarnalar ve bir yemek kaşığı tuz ilave edilir. Dibi tutmasın diye az ve öz karıştırılarak ısıtılır.