



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ERİŞTE

Yarım kg kuzu kuşbaşı
2 su bardağı erişte
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Et haşlanır, süzgece çıkarılır. 3,5 su bardağı kadar et suyu ayarlanır, kaynatılır. Üzerine, tereyağı tuz ve erişte eklenir. Erişte, et suyunu çekene kadar ara sıra karıştırarak pişirilir. Servis tabağına erişte konur. Üzerine et bırakılır.

Not: Erişte yapışırsa piştikten sonra az soğuk eklenip karıştırılır.

[ML® Etli Makarna için tıklayın](#)