



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞEN SOSLU KÖRİLİ ERİŞTE

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
Aldığı kadar pul biber
Aldığı kadar karabiber
2 Paket erişte
Aldığı kadar tuz
4 Yemek Kaşığı fesleğen sos
2 Adet soğan
3 Adet Domates
1 Yemek Kaşığı köri sos
3 Diş sarımsak

Erişteyi normal makarna gibi haşlayın, soğuduktan sonra üzerine diğer malzemelerden hazırladığınız sostan dökerek servise veriniz. Not: Şayet marketlerde hazır olarak satılan fesleğen sos bulunamazsa aşağıdaki tarife göre yapılabilir. 50 gr dövülmüş ceviz içi 50 gr dövülmüş fındık içi 2 diş sarımsak (ince kıyılmış) 2 kaşık sana margarin Yeterince tuz ve biber 1 kahve kaşığı kıyılmış taze fesleğen Bu malzemeyi iyice karıştırarak sosu hazırlayabilirsiniz.