



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ERİŞTE

1 paket erişte
3 kaşık tereyağı
4 yumurta
1 su bardağı rende kaşar
1 bardak süt
Tuz

Erişteyi kaynar suda haşlayınız,. Ufak bir tepsiyi iki kaşık yağ ile yağlayınız. Haşladığınız erişteyi yayararak koyunuz. Diğer tarafta üç yumurtayı çatalla çırpıp, süt içine katınız. Eriştenin üzerine biraz sütlü yumurta gezdirin ve peyniri serpiştiriniz.

Bir kat erişte, bir kat yumurtalı süt, rendelenmiş peyniri döşeyiniz. Kalan sütü ve peyniri de buna boşaltınız. Daha sonra bir yumurtayı kırarak sadece sarısını alınız. Bunu eriştenin üzerine yayararak tepsiyi fırına sürünüz. Orta hararettteki fırında 20-25 dakika kadar pişiriniz. Sıcak servis yaparken, eşit miktarlarda kesiniz.