



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KÖY ERIŞTESİ

Malzemeler

2 paket köy eriştesi
100 gr. lor peyniri
1 su bardağı un
1 kg. süt
100 gr tereyağı
1/2 demet dereotu
Tuz

Hazırlanışı

Erişteyi kaynar tuzlu suda 5 dakika haşlayıp süzün. Bir tavada yağı eritip unu kavurun. İçine tuz katıp sütü yavaş yavaş yedirerek ilave edin. 5 dakika kaynatıp eriştenin üzerine dökün. Lor peynirini ezerek erişteye ilave edin. Bir fırın kabına soslu erişteyi döküp önceden 180 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Daha sonra fırın ızgarasını açın ve 15 dakika üstünün kızarmasını sağlayın. Dereotunu kıyın. Kıyılmış dereotu ile süsleyip servis yapın.