



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA SEMİZOTLU ERİŞTE

- 1 paket uzun erişte
- 1/4 demet semizotu
- 1 adet havuç
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 50 gr. kaşar peyniri
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 2 çorba kaşığı tereyağı

Erişteleeri 15 dakika haşlayın, süzüp bir kaba alın. Sıcakken içine tereyağını ekleyip karıştırın. Havucu rendeleyin, semizotlarını irice doğrayın. Yumurta, süt ve yoğurdu çırpın. Tüm bu malzemeleri eriştenin içine ekleyip iyice karıştırın ve fırın tepsine boşaltın. Üzerini düzgünleştirin. Kaşar peyniri serpip 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.



Fotoğraf "Ertekin" tarafından gönderildi. 03.09.2014