



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE ERİŞTELİ KONSERVE TON BALIĞI

- 1 paket yumurtalı erişte
- Çeyrek bardak doğranmış soğan
- 2 bardak kıyılmış çedar peyniri
- 1 bardak dondurulmuş yeşil bezelye
- 2 kutu ton balığı
- 2 kutu sıkılmış kremalı mantar çorbası
- Yarım kutu dilimlenmiş mantar
- 1 bardak ezilmiş patates cipsi

Erişteniz için hafifçe tuzlanmış suyu kaynatın. Erişteyi kaynamış suya atın ve 8-10 dakika kadar al dente pişirip, süzün.

Fırınınızı 220 derecede ısıtın.

Başka bir kaptaki erişte, soğan, bir bardak peynir, bezelye, ton balığı, çorba ve mantarları iyice karıştırın. Tüm malzemeyi fırın kabına aktarın ve önceden ısıttığınız fırınınızda 15-20 dakika kadar pişirin.

