



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ ERİŞTE MAKARNA

500 gr erişte makarna
300 gr Hindi Bonfile (ince jülyen doğranmış)
85 ml zeytinyağı
20 gr çamfıstığı
3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 demet fesleğen (ince kıyılmış)
75 ml krema
100 gr eski kaşar peyniri (rendelenmiş)

Tuzlu bol kaynar suda erişte makarnayı istediğiniz kıvamda haşlayın, süzün ve sıcak tutun.

Bir tavada yağı ısıtın ve çamfıstığı ile sarımsakları kısık ateşte karıştırarak çamfıstıkları sararıncaya kadar yaklaşık 3-4 dak. soteleyin. Etləri katın, hızlı ateşte karıştırmaya devam ederek 5 dak. daha soteleyin. Fesleğen ve kremayı ekleyip 30 sn. ısıtın.

Tabaklara sırasıyla makarna ve etli karışımı paylaşırın, üzerlerine peynir serpererek servis yapın.

