



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAVRULMUŞ EKMEKLİ EV ERİŞTESİ

<https://www.elele.com.tr>

2 yemek kaşığı tereyağı  
500 g ev eriştesi  
3 su bardağı sıcak su  
Tuz  
3 dilim bayat ekme  
Üzeri için:  
50 g tulum peyniri

Tereyağının yarısını bir tencerede eritin. Erişteyi ekleyip hafif kavurun. Sıcak su ve tuzunu ilave edin. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak eriştelere yumuşayınca kadar pişirin. Gerekirse biraz daha sıcak su ekleyin. Eriştelere suyu tamamen çekip piştiğinde ocaktan alın. Üzerine kağıt havlu kapatıp demlenmeye bırakın. Kalan tereyağını bir tavada eritin. Küp doğradığınız bayat ekme dilimlerini ilave edin ve iyice kızarıncaya kadar kavurun. Kızaran ekmekleri dinlenen eriştelere ilave edip karıştırın. Kavrulmuş ekmeekli eriştenizi servis tabaklarına paylaşın. Üzerine ufaladığınız tulum peynirini ilave edip sıcak servis yapın.

