



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY ERİŞTESİ

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

2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı
500 gr. köy eriştesi
1 avuç kurutulmuş domates
1 su bardağı kemik, et ya da tavuk suyu
Tuz

Tereyağı ve zeytinyağını eritiyoruz. Köy eriştelere ilave edip kavuruyoruz. Minik minik doğradığımız kurutulmuş domatesleri de ilave ediyoruz. Kemik suyunu döküp üzerini geçecek kadar kaynar su ile tamamlıyoruz. Tuzunu ilave edip kısık ateşte pişiriyoruz.