



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI VE FASULYELİ ERİŞTE (İTALYA)

Erişte Hamuru İçin;

200 gr. un

10 adet yumurta

10 gr. sarı gıda boyası

Yemek Malzemesi:

600 gr. erişte

1 çorba kaşığı haşlanmış kuru fasulye

kahve fincanı krema

1 kahve fincanı tavuk suyu

Tuz

Karabiber

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı krema

1 su bardağı tavuk suyu

Bir kaç diş sarımsak

Öncelikle erişte hamurunu hazırlayın. Bunun için listede bulunan malzemelerin tümünü yoğurun. Hamuru yoğurduktan sonra eğer varsa makarna makinesinde kesin. Yoksa elde ettiğiniz hamurdan ince yufkalar açın. Kurumasını bekleyin. Kuruyunca üstüste koyup bıçakla istediğiniz şekli vererek kesin. Hazırladığınız ya da hazır aldığınız erişteyi kaynar suda 5 dakika haşlayın. Tarifte verilen sosla karıştırın. Tereyağı ekledikten servis yapın.

Sosu için: Kızgın tavada az sarımsağı kavurun. Yine bu tavaya mikserde çekilmiş konserve kuru fasulyeyi ilave edin ve kaynatın. Krema ve tavuk suyunu ekleyin.