



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU SEBZELİ ERİŞTE

Refika Birgöl

2 çorba kaşığı Zeytinyağı
2 çorba kaşığı Kuru Sebze Karışımı
2 avuç Erişte
Kolot Peyniri

Tavada, 2 çorba kaşığı zeytinyağında 2 çorba kaşığı kuru sebze karışımını ekleyip biraz kavurun. Ardından kaynayan suda haşladığınız 2 avuç erişteyi pişince bu tavaya ekleyin. Ardından dilediğiniz miktar kolot peynirini ince dilimler halinde ekleyin ve kaşıkla karıştırın. Ben peyniri erişteyle çok yakıştırdığımdan bol bol koyuyorum. Erişte peynirin güzel aromasını içine çekiyor ve tadı enfes oluyor. Peynirler iyice eriyip ve kuru sebze karışımı ve erişte ile kaynaştığında artık eriştiniz hazır demektir. Dumanı üzerindeyken yemenizi öneririm.

