



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI ERİŞTE

4 kişilik Malzeme
500 g yeşil kuşkonmaz,
1 demet fesleğen,
2 katı yumurta,
40 g tereyağı,
500 g erişte,
100 g krem şanti,
30 g gorgonzola peyniri,
beyaz biber,
hindistancevizi pudrası,
1 tatlı kaşığı limon suyu.

1. Kuşkonmazları soyarak 3-4 cm uzunluğunda doğrayın. Fesleğeni soyarak ayıklayın, garnitür için bir kaç yaprak ayırın, gerisini kıyın. Yumurtaları soyarak küp halinde doğrayın ve kıyılmış fesleğenin yarısı ile karıştırın.
2. Tereyağı eritin, kuşkonmazları tencerenin içine koyun, kapağı kapatın ve 8-10 dakika sote edin. Erişteleri bol tuzlu suda dişe gelir şeklinde haşlayın. Haşlama suyunu dökün.
3. Kremayı kuşkonmazlara karıştırın, gorgonzola peynirini içine atıp devamlı karıştırarak eritin. Tuzunun, karabiberini ve limon suyunu ayarlayın. Hindistancevizi pudrası ve kıyılmış fesleğeni katın.
4. Erişteleri kuşkonmazlara karıştırın, üzerine buz parçaları serpiştirin. Kalan fesleğen ile garnitür yapın.