



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI ERIŞTE

1 lt süt
Yarım paket margarin
1 adet kırmızı çarliston biber
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı erişte
1 su bardağı haşlanmış mısır
1/10 demet maydanoz
1/10 demet taze nane
Tuz
Karabiber

Margarini tencereye alıp eritin.2 çorba kaşığı unu ekleyip bir süre kavurduktan sonra ılık hale gelmesi için bekletin. Ilınınca üzerine sütü ilave edin.kırmızı biberi ince ince doğrayıp üzerine ekleyin ve sürekli karıştırın. Kaynamaya yakın erişteyi ve haşlanmış mısırı ekleyerek 10 dk kaynatın. İsteniğiniz miktarda tuz ve karabiber ekleyip dere otu ve naneyle servis edebilirsiniz.