



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU ERİŞTE GRATEN

www.miele.com.tr

500 gr. Un
200 ml Su
5 Yumurta
Tuz
3 yemek kaşığı karışık otlar (maydanoz, taze soğan gibi)
3 Soğan
2 yemek kaşığı sıvı Yağ
200 gr. Peynir, rendelenmiş

Un, yumurta, su, tuz ve otları birlikte yoğurun.

Bu hamuru mutfak tahtasından kaynayan suya kaydırın. Daha sonra hamurun büyüklüğüne göre yaklaşık 3-5 dakika pişirin ve iyice süzün.

Soğanları soyun, halka halka doğrayın ve zeytinyağında kavurun.

Hamuru, soğanları ve peyniri değişimli olarak kat kat yağlanmış bir sufle kalıbına dizin, son katta peynir olmalıdır. Daha sonra üstü kızarıncaya kadar fırında pişirin.
