



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## OTLU ERİŐTE

1 paket Pastavilla EriŐte  
1 yemek kaŐığı zeytinyağı  
2 yemek kaŐığı Sek Tereyağı  
1 su bardađı (rendelenmiŐ) tulum peyniri Tuz  
Sosu İçin  
4 yemek kaŐığı Tat Menemen Harcı  
2 yemek kaŐığı Sek Tereyağı  
10 adet mantar  
4 adet taze sođan  
4 adet taze sođan  
1/2 demet dereotu  
1/2 demet maydanoz  
1/2 su bardağı Sek Sıvı Krema  
Tuz, karabiber

KaynamıŐ suyun içine tuz, zeytinyağı ve eriŐteyi koyup haŐlayınız. HaŐlanmıŐ eriŐtenin suyunu süzüp tereyağı ile yağlayınız. Sosu için yayvan bir tencerede tereyağını kızdırıp içine dođranmıŐ mantarları ilave ediniz. Mantarlar renk alıncaya kadar kavurunuz. Daha sonra içine kıyılmıŐ taze soğan, dereotu ve maydanozu ekleyip karıŐtırınız. En son olarak Tat Menemen Harcı, tuz ve karabiberi ilave edip kısık ateŐte bir süre piŐiriniz. Sosu ateŐten alıp içine sıvı kremayı ilave ediniz. Kaynama noktasına gelinceye kadar piŐirip ateŐten alınız. Sosu yađlanmıŐ eriŐteye ilave edip karıŐtırınız. Servis tabağına aldığınız otlı eriŐtenin üzerine rendelenmiŐ beyaz peyniri serpip sıcak olarak servis ediniz.