



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCARLI ERİŞTE

- 1 paket erişte
- 4 adet pancar
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 4 yemek kaşığı hazır çiğ krema
- 1 çay kaşığı tuz

1 paket erişteyi kaynayan tuzlu suda 8-10 dakika haşlayıp süzün.
Pancarları soyup küp şeklinde doğrayın. 1 yemek kaşığı tereyağında 5 dakika karıştırarak pişirin.
Pancar, makarna ve kremayı karıştırdıktan sonra servis yapabilirsiniz.
Üzerine parmesan rendesi serpebilirsiniz.

