



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARMESAN PEYNİRLİ ERİŞTE

5 su bardağı su
2 tatlı kaşığı tuz
500 gr erişte
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 su bardağı parmesan peyniri rendesi (yoksa kaşar peyniri rendesi)
1 su bardağı krema
1 çay kaşığı karabiber

Su ve tuzu büyük bir tencerede harlı ateşte kaynatınız. Erişteyi suya boşaltıp ateşi orta sıcaklığa getirerek, erişteyi 5-7 dakika, yumuşayınca kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip, erişteyi bir süzgeçten süzerek ısıtılmış bir servis tabağına aktarınız. Tereyağı, parmesan peynirini, kremayı ve biberi erişteye katıp, iki çatalla iyice karıştırarak hemen servis ediniz.

Not: Parmesan peynirli erişte, yalnız başına yada yeşil salata ile servis edilebilir.