



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERİ ERİŞTESİ

2 su bardağı ev eriştesi
1 çorba kaşığı tereyağı
1 demet ıspanak
2 su bardağı rende taze kaşar
1 tatlı kaşığı tuz

Erişte kaynar tuzlu suya atılır ve arzu edilen kıvama gelene kadar haşlanır suyu süzülür. Hemen tereyağı atılır ve karıştırılır. Bir fırın kabına aktarılır. Üzerine kıyılmış ıspanağın yarısı yayılır. Tuz ve karabiber atılır, 1 su bardağı kaşar serpilir. Kalan ıspanak ve kaşar peyniri aynı şekilde konur. 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.