



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ERİŞTE

350 g un
3 adet yumurta
4 yemek kaşığı süt
1 tatlı kaşığı tuz
200 g tulum peyniri
3 yemek kaşığı tereyağı
1 avuç ceviz içi
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
1 tutam maydanoz
Açma ve kesme aşaması için:
1 bardak un

Multi Şef'e hamur yoğurma aparatını takın. Kaba yumurta, un, süt ve tuzu koyun. Tüm malzemeleri 2. kademede 2 dakika yoğurun. Ardından 3 dakika boyunca 4. kademede yoğurmaya devam edin. Son olarak 2. kademede 2 dakika daha yoğurup 8 eşit parçaya bölün.

Multi Şef'e hamur açma aparatını takın ve hamur açma kalınlığını 5 dereceye ayarlayın. Hızı ise 4. kademeye ayarlayın. Top şekline getirdiğiniz hamur parçalarını iyice unlayıp aparat ile açın. Açtığınız hamur parçalarını unlanmış zemine dizin.

Multi Şef'e Erişte Kesme aparatını takın. Hızını 2. kademeye getirin. Açtığınız hamur parçalarını iyice unlayarak, aparatın geçirin. Kesilmiş erişteyi dilediğiniz uzunlukta doğrayın.

4 litre suyu kaynatın. Taze erişteyi kaynayan suda 3-5 dakika haşlayın. Dilediğiniz yumuşaklıkta pişen erişteyi süzün.

Tereyağını tencerede eritin, süzdüğünüz erişteyi ekleyin. Ufaladığınız tulum peynirini ve küçük parçalara kıydığınız cevizi de ekleyin. Tüm peynir ve ceviz karışana kadar erişteyi karıştırın. Servis tabağına aldığınız erişteye karabiber ve kıyılmış maydanoz ekleyerek sıcak servis edin.

